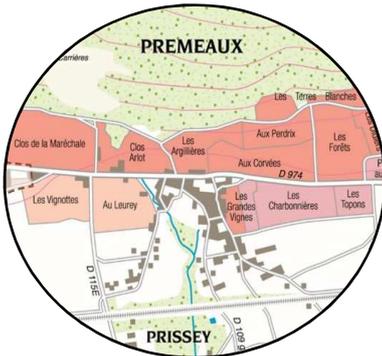




# BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC 2016



## TERROIR

Le Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est situé dans les hauteurs de la commune de Premeaux Prissey, sur un plateau d'une altitude de 300-400 mètres.

Surface totale : 0,45 hectares.

Climat & Sol : Sol argilo-calcaire à prédominance calcaire. La parcelle est exposée plein Est.

Les vignes ont été plantées en 2009.

## VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, en petites caisses. puis la récolte est triée manuellement. Les grappes sont ensuite mises entières dans un pressoir pneumatique. Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 14 heures à température contrôlée.

La fermentation alcoolique et malolactique sont réalisées dans des fûts de chêne.

## ÉLEVAGE

Le vin est élevé et mis en fût (25% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres) pendant 9 mois dont 10% de fûts neufs.

Nous utilisons uniquement des fûts de chêne d'origine française provenant de Bourgogne, de l'Allier et des Vosges.

## DEGUSTATION

### OEIL

Robe jaune pâle aux reflets verts,

### NEZ

Le nez présente des arômes de fruits tels que les agrumes (citron, pamplemousse).

### BOUCHE

La bouche est fraîche et tendre avec des arômes de verveine, d'aubépine et d'agrumes.

Belle tension

## SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C.

A consommer dès maintenant.

## ACCORDS METS-VINS

Notre Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits blanc 2016 est un vin de repas. Il accompagnera les viandes blanches tendres, ainsi que les plateaux de charcuterie, sans oublier les fromages de chèvre frais.

