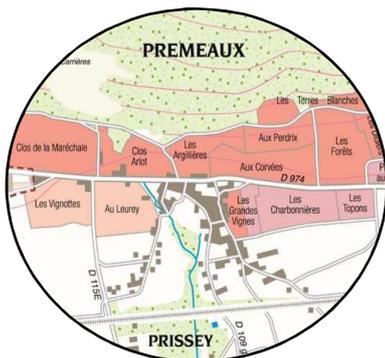




BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC 2017



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 vif, brillant.

NEZ

Le nez présente des arômes d'agrumes (citron jaune, pamplemousse rose) et de fruits blancs (poire) avec une pointe vanillée

BOUCHE

La bouche est fraîche avec un bel équilibre acidité / rondeur. Belle persistance aromatique

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 2017 est un vin de repas. Il accompagnera les viandes blanches, les poissons grillés, ainsi que les plateaux de charcuterie, ou les fromages de chèvre frais.

