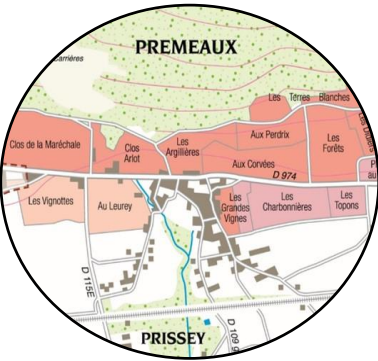


# BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC 2018



## TERROIR

Le Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est situé dans les hauteurs de la commune de Premeaux Prisse, 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 à 100% en cuves inox.  
Nous utilisons uniquement des fûts de chêne d'origine française provenant de Bourgogne, de l'Allier et des Vosges.

## DEGUSTATION

### OEIL

Belle robe jaune paille aux reflets verts.

### NEZ

Le nez présente des arômes citronnés avec des notes complexes de chèvrefeuille et une pointe d'abricot.

### BOUCHE

La bouche est acidulée et saline.

## SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C.  
Et à conserver entre 8 et 10 ans.

## ACCORDS METS-VINS

Notre Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits blanc 2018 sera idéal pour accompagner des crustacés ou un plateau de fruits de mer,

