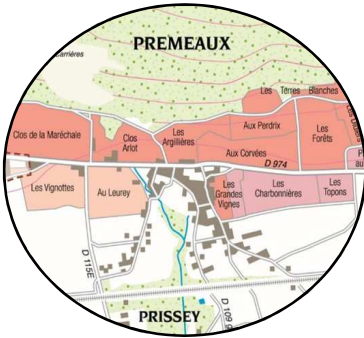




# BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC 2020



## 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 et 2017

## 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 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 cuve inox pendant 10 mois.

## DEGUSTATION

### OEIL

Robe d'un jaune soutenu.

### NEZ

Le nez présente des arômes de fruits confits, de fleurs blanches et des notes d'abricots secs et d'amandes.

### BOUCHE

En bouche, ce vin est ample et se termine par une fraîcheur saline.

## SERVICE & GARDE

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

Et à conserver entre 3 ans.

## ACCORDS METS-VINS

Notre Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits blanc 2020 sera idéal pour accompagner, une côte de veau au roquefort, un fromage à pâte persillée une salade de fruits frais et même une tarte au citron meringuée.

