



**MAISON
ARNAUD BOUÉ**

**BOURGOGNE
FRANCE**

CÔTE DE NUITS - VILLAGES BLANC

Notre parcelle sélectionnée, « Aux Montagnes » se situe sur la commune de Comblanchien, au sud de Nuits-Saint-Georges. Sur ce terroir, le sol est très pierreux, argileux brun mais bien drainé, sur une couche calcaire du pliocène. Le coteau est pentu, bien exposé à l'est. Cette vigne est conduite en Agriculture Biologique. Elle est ainsi labourée, sans herbicide ni pesticide de synthèse.

Vinification et élevage : Débourageage statique au froid, puis fermentation en fûts. Élevage 10 mois. Pas de fûts neufs. Filtration douce et mise en bouteilles selon le calendrier lunaire.

Notes de dégustation : Une bouche ample mais une belle minéralité. Le nez est brioché, avec des notes d'agrumes et touche de floral qui donne un nez ouvert, plaisant. La bouche est souple, fraîche et la fin est typiquement crayeuse.

A déguster avec un fromage de chèvre frais, viande blanche à la crème, filet de lieu au beurre blanc

Cépage : 100% Chardonnay

Production moyenne : 1300 bouteilles.

Temps de garde optimal : 1 à 5 ans.

Certifié Agriculture Biologique



SAS ARNAUD BOUÉ

SOCIÉTÉ AU CAPITAL DE 358 000€, IMMATRICULÉE 820 754 596 RCS DE DIJON

APE : 4634Z - SIRET : 820 754 596 00022 - TVA : FR86820754596