



**MAISON
ARNAUD BOUÉ**

**BOURGOGNE
FRANCE**

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS

Notre Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est issu de parcelles sélectionnées, situées sur des terroirs plus frais, en altitude et conduites en vignes larges (2 à 3 mètres d'inter-rang), avec un enherbement contrôlé qui permet de maîtriser la vigueur et l'érosion. Géologiquement, les parcelles reposent sur une dalle de calcaire relativement dur datant du Jurassique, sur lequel des alluvions et des éboulis de coteau ont formé un sol peu profond. Ces vignes de 30 ans en moyenne sont enherbées, pas d'herbicide, pas de pesticides de synthèse.

Vinification et élevage : Raisins pressés entiers. 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 : Ce vin est toujours croquant, sur le fruit, une acidité maîtrisée 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 à l'apéritif, casse-croûte entre amis ou encore avec un bar de ligne au citron

Cépage : 100% Chardonnay

Production moyenne : 1200 bouteilles.

Temps de garde optimal : 1 à 5 ans.



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