

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS 2021

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 12 mois sans bâtonnage, dans des fûts anciens. Filtration douce et mise en bouteilles selon le calendrier lunaire.

Notes de dégustation : Ce vin est toujours croquant, sur le fruit blanc (poire), une acidité maîtrisée et 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 : 1627 bouteilles.

Temps de garde optimal : 1 à 5 ans.

Alcool : 12,5% vol

SO₂ Total : <75 mg/l (maximum autorisé 200mg/l)

Acidité vol : <0,50 g/l (maximum autorisé 0,98g/l)



