

CÔTE DE NUITS VILLAGES BLANC 2022

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

Notes de dégustation : Le nez est riche, sur des fruits mûrs et des notes briochées et florales qui apportent de la complexité. La bouche est ample mais 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 : 1394 bouteilles.

Temps de garde optimal : 1 à 5 ans.

Alcool : 13% vol

SO₂ Total : <80mg/l (maximum autorisé 150mg/l)

Acidité vol : <0,40g/l (maximum autorisé 0,98g/l)

Certifié Agriculture Biologique

