

CÔTE DE NUITS VILLAGES ROUGE 2022

Alors que l'appellation Côte de Nuits Villages s'étend sur 5 villages au sud et au nord de Nuits Saint Georges (Corgoloin, Comblanchien et Prisse, puis Brochon et Fixin), la parcelle sélectionnée, « Aux Montagnes » se situe uniquement 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.

Vinification et élevage : 20% de vendange entière. Macération de 3 semaines. Pigeages délicats et remontages alternés. Élevage 16 mois dont 12 en fûts anciens. Légère filtration et mise en bouteilles selon le calendrier lunaire.

Notes de dégustation : Dans cette appellation méconnue au sein de la Côte de Nuits, les vins sont soyeux, avec une structure « Côte de Nuits » affirmée mais des tanins plus rustiques que le voisin Nuiton. Le vin est solaire, mûr avec de beaux arômes de fruits noirs. En bouche, les tanins sont souples, les arômes de fruits confiturés s'associent avec un boisé léger et une touche florale qui soutient la longueur. Une belle acidité équilibre cette bouche généreuse, à déguster sur une noix de Veau façon Orloff, Poulet de Bresse rôti, Cantal affiné.

Cépage : 100% Pinot Noir

Production moyenne : 1142 bouteilles.

Temps de garde optimal : 2 à 8 ans

Alcool : 12,5% vol

SO₂ Total : <50mg/l (maximum autorisé 100mg/l)

Acidité vol : <0,60g/l (maximum autorisé 0,98g/l)

Certifié Agriculture Biologique

