

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS 2022

Située sur des terroirs plus frais, plus en altitude, mais bénéficiant de belles exposition Est ou Sud, l'appellation Hautes Côtes de Nuits produit des vins rouges gourmands, pleins, avec une belle minéralité caractéristique.

Vinification et élevage : 10 % 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 : Sans bois neuf, ce vin est toujours croquant, sur le fruit, avec une jolie structure modérément tannique mais une belle minéralité. Les fruits rouges dominent. Groseille, framboise mais également une touche de floral qui donne un nez ouvert, plaisant. La bouche est souple, les tanins sont modérés. La fin de bouche est légèrement crayeuse. A déguster à l'apéritif avec de la charcuterie ou bien sur un cochon de lait caramélisé.

Cépage : 100% Pinot Noir

Production moyenne : 3375 bouteilles.

Temps de garde optimal : 2 à 8 ans

Alcool : 12% vol

SO₂ Total : <80mg/l (maximum autorisé 100mg/l)

Acidité vol : <0,55g/l (maximum autorisé 0,98g/l)

