



Pierre Laurent Vigneron

Classification :



Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



PIERRE LAURENT Vigneron

Température de service :
16°C

Durée de conservation :
3 à 10 ans

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

Le Domaine Pierre Laurent compte 13,5 hectares sur la commune de Chevannes, située dans l'appellation contrôlée Hautes Côtes de Nuits. Le vignoble est âgé d'environ 20 à 25 ans. Les parcelles, orientées au Sud Est sont constituées de sols argilo calcaires caillouteux.

Le Domaine Pierre Laurent est engagé depuis trois ans dans une démarche de culture biologique. Les vignes sont labourées et aucun désherbant, ni pesticide n'est employé.

Vinification

Les raisins sont égrappés et mis en cuve en béton de 50 hl maximum. La macération à froid est faite naturellement pendant trois à quatre jours.

La macération dure de 13 à 15 jours. L'Élevage se fait en fût pendant 13 à 14 mois dans des fûts de 3, 4 et 5 vins. Les vins sont ensuite assemblés, puis filtrés et mis en bouteille.

Notes de dégustation :

Le Bourgogne Hautes Côtes de Nuits est rouge vif, aux arômes de fruits acidulés : (groseilles, griottes) Vin ferme, puissant et délicat.

Mets d'accompagnements

Plats en sauce, fromage.