



Pierre Laurent Vigneron

Classification :



Région : La Côte de Nuits

Cépage : Chardonnay



PIERRE LAURENT Vigneron

Température de service :
12°C

Durée de conservation :
3 à 5 ans

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (Blanc)

La Côte de Nuits - Chardonnay

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 vendanges sont faites manuellement en petite caisses. Le léger pressurage est fait pour extraire le maximum du fruit. Après une macération à froid pendant 1 à 2 jours, le jus est mis en fût de chêne pour la fermentation. Le vin vieillit pendant 12 mois en fût.

Notes de dégustation :

La forte personnalité des vins est toujours atténuée par la souplesse du chardonnay. Ces vins rassemblent force et élégance.

Mets d'accompagnements

Idéal pour accompagner des entrées chaudes, poissons, crustacés en sauce à la crème.