



Classification :



Village

Région : La Côte de
Beaune

Cépage : Pinot noir

Côte de Nuits Villages (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Le vignoble représente un peu moins d'un hectare dont une partie est une jeune vigne et l'autre partie atteint 60 ans. La parcelle est localisée à mi-coteau dans le lieu dit « Creux de Sobron ». Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire léger avec de nombreux petits cailloux.

Vinification

La récolte est manuelle et les raisins sont acheminés à la cuverie en caisse. La vendange est égrappée en partie. Elle est mise en cuve, où elle va fermenter pendant 18 jours. La vinification permet d'obtenir des vins élégants et fins. Après le pressurage, les vins terminent leur fermentation dans les cuves avant d'être descendus en fûts dans la cave, pour y être élevés pendant 12-18 mois. Un soutirage est effectué pour séparer les dépôts qui se forment au fond des fûts au cours de l'élevage. Avant la mise en bouteilles, un dernier soutirage permet d'unifier le vin. Seule une très légère filtration est effectuée avant la mise en bouteille.

Notes de dégustation :

Le Côtes de Nuits Villages est un vin de couleur rouge rubis. Au nez, les arômes de fruits noirs dominent, avec des saveurs telles que la griotte, la mûre et les fruits sauvages typiques des vins de la Côte de Nuits. La dégustation montre une belle complexité et la fin de bouche est élégante et délicate.

Mets d'accompagnements

Il s'harmonise très bien avec le gibier à plumes tels que pigeonneaux, faisans, cailles.



Température de service :
16 à 18° C

Durée de conservation :
5 à 12 ans