



Aire de production

Appellation régionale, avec le terme de Hautes-Côtes, récoltée sur le territoire de 48 communes dans l'appellation Bourgogne. Les Hautes-Côtes se situent en parallèle à la Côte des Grands Crus de Bourgogne, derrière celle-ci, et à une altitude supérieure pouvant aller de 300 à 400m. Les Hautes-Côtes de Nuits couvrent 698,57 hectares, dont 576,22 en rouge.

Origine

Certains vignobles par leurs seuls visages savent se rendre attirants. Ceux des Hautes côtes sont à classer dans cette catégorie. Situées à l'Ouest et en parallèle de la Côte de Nuits, les Hautes-Côtes de Nuits sont des collines plus élevées, entrecoupées de failles donnant une grande variété aux cultures et aux paysages. On découvre ces vignobles à la sortie d'une route forestière : quelques rangs de vignes cherchant le soleil entre prairies et bosquets sur une colline. La particularité des Hautes-Côtes réside également dans le mode de culture original du vignoble : « vignes hautes et larges » moins sensibles à la gelée que les vignes basses.

Cépage

100% Pinot Noir

Vinification et élevage

Vinification en cuve inox thermo-régulée, suivi d'un élevage en fûts de chêne pendant 8 mois avec 15% de fûts neufs.

Notes de dégustation

COULEUR : Rouge foncé limpide.
NEZ : Complexe de fruits rouges, d'agrumes et de notes épicées.
PALAIS : Délicat et parfumé, équilibré et ample. Il offre une bonne acidité lui permettant une belle aptitude au vieillissement.

Accords mets et vins

Idéal pour accompagner les viandes rouges grillées ou rôties, des gibiers à plumes, ainsi que des fromages s'ils ne sont pas trop forts.

Service

15° à 16°C

Potentiel de garde

5 à 8 ans