



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 surplombent la Côte des Grands Crus de Bourgogne, à une altitude supérieure pouvant aller de 300 à 400 m. Les Hautes-Côtes de Nuits couvrent 698,57 hectares, dont 122,35 en blanc.

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% Chardonnay

Vinification et élevage

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

Notes de dégustation

COULEUR : Belle couleur jaune or soutenue.
NEZ : Très expressif, presque exubérant et séducteur, aux arômes boisés et vanillés. Nez teinté de miel, de fleurs blanches. Quelques notes d'agrumes.
PALAIS : Délicat et parfumé, équilibré et ample. Son gras et ses nuances de bois témoignent de son passage en fût.

Accords mets et vins

Idéal pour accompagner des entrées chaudes, des poissons et crustacés, des charcuteries et des fromages forts. Ils peuvent aussi égayer vos papilles dès l'apéritif.

Service

12°C

Potentiel de garde

Entre 4 et 7 ans