

SITUATION

Hautes-Cotes de Nuits

NIVEAU

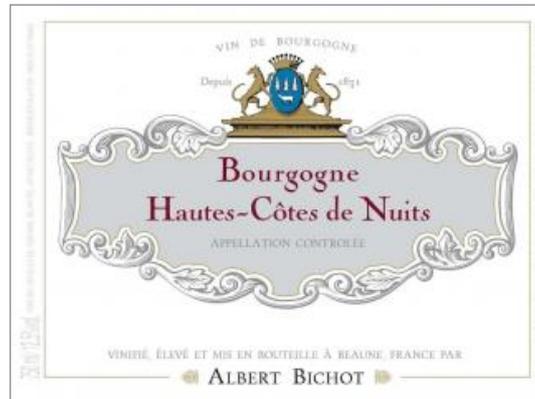
AOC Régionale

COULEUR

Rouge

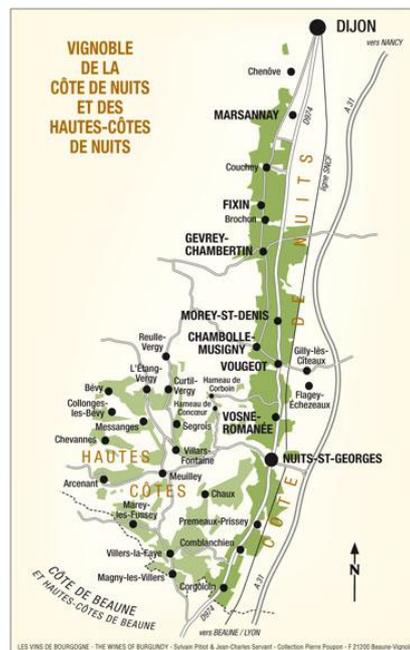
CÉPAGE

Pinot Noir



VIGNOBLE ET TERROIR

Sur un sol argilo-calcaire (roches jurassiques), les Hautes Côtes de Nuits se situent sur un plateau derrière la célèbre Côte de Nuits, à une altitude de 300 à 400 mètres. Les orientations varient du Sud à l'Est, captant un maximum de soleil. Le climat est parfois rude, avec des hivers froids et neigeux et des étés plus frais, avec comme conséquence une maturation du raisin plus lente. Il en résulte des vins marqués par la fraîcheur, le fruit et une bonne vivacité. C'est notre savoir-faire que d'équilibrer ce caractère par un élevage tout en subtilité pour leur apporter rondeur et plénitude.



SAVOIR-FAIRE ET CONVICTIONS

Travail de la vigne

Notre approche de la viticulture dans nos domaines sert de référence pour nos partenaires vigneron. Leurs parcelles de vignes sont suivies par nos équipes avec la même rigueur que les nôtres. Ce partenariat à long terme nous permet de fixer avec les vigneron des objectifs précis à atteindre, en particulier sur l'état sanitaire, les rendements et la maturité des raisins lors de la vendange.

Vinification

La récolte manuelle se fait en cagettes de 25 kg. Les raisins sont triés à réception et encuvés par gravité sans foulage. La vinification se fait ensuite dans le respect des traditions bourguignonnes.

La macération fermentaire dure de 18 à 25 jours dans des cuves en inox thermorégulées. Le contrôle des températures permet un travail du vin en deux phases : la première pour exprimer le fruit du Pinot Noir entre 10 et 14°C. La seconde pour travailler le corps et les tanins entre 20 et 30°C. Les pigeages quotidiens sont adaptés en fonction du stade de la macération et de l'extraction. Le décuvage est manuel (sans pompage). Lors du décuvage, une attention toute particulière est portée sur le pressurage. Réalisé à basse pression, il est guidé par la dégustation afin de n'extraire que les tanins les plus qualitatifs.

Notre mode de vinification vise avant tout à préserver le fruit et la fraîcheur naturelle du noble cépage Pinot Noir sur ces terroirs.

Elevage

Nous avons élevé ce vin en associant cuves et fûts de chêne dans nos caves durant 8 à 12 mois.

L'élevage en cuve préserve la fraîcheur et les caractères fruités du cépage. Les fûts apportent au vin structure et complexité sous la surveillance permanente et l'expérience de nos maîtres de chais.

PLAISIR ET PARTAGE

Notes de dégustation

Notre Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits possède une belle robe rouge grenat. Frais et fruité, il révèle au nez des arômes de baies noires telles que la myrtille et la mûre ainsi qu'une note de kirsch. Ample et structuré, ce vin possède une charpente équilibrée.

Accords mets/vin

Il accompagnera aisément les viandes rôties ou grillées (sauté d'agneau aux épices, gigot de chevreuil), une terrine de canard ou un gratin d'Époisses aux petits navets.

Service et garde

Servir à 16°C. À boire jeune sur le fruit ou à garder jusqu'à 5 ans.