



Hautes-Côtes de Nuits 2017

AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

Importation privée - **BIOLOGIQUE**

Sur les Hauteurs de Nuits Saint Georges et Vosne-Romanée, le plateau argilo-calcaire donne naissance à des vins d'une grande pureté. Parcelle située à proximité de Concoeur (410 m d'altitude). Le Domaine compte un peu plus de 5 hectares : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Vosne-Romanée, Vosne-Romanée aux Réas, Vosne-Romanée 1er Cru les Petits Monts, Echezeaux.

Région : Bourgogne

Cépages : 100% Pinot noir

Vinification : Vendange égrappée, fermentation et macération en cuve ouverte pendant 21 jours. Élevage en fûts pendant 14 mois (fûts de 2 et 3 vins).

Dégustation : Un vin typé avec ses petits fruits rouges comme la griotte, la framboise et la groseille. La bouche est finement acidulée, croquante, en parfaite cohérence avec ces arômes de fruits frais.

Accords : Hors d'œuvre chauds et tartes salées, légumes, pâtes et riz, terrines et pâtés, viandes blanches grillées et rôties, viandes en sauce, viandes rouges grillées et rôties.

Garde : 3 à 7 ans

Température de service : 16 - 18°C

Code SAQ : 14891561

Uvc : 12

