



# BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

Cépage: 100% Chardonnay Température de service: 16-18°C Potentiel de garde: 3-5 ans

#### Situation et terroir

Ce vignoble a su mener à bien une reconquête patiente et courageuse. Surplombant la côte de Gevrey-Chambertin jusqu'au bois de Corton, les Hautes Côtes de Nuits sont empreintes d'une beauté sauvage.

## Vinification | Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox. L'élevage dure 12 mois environ avant la pour la mise en bouteille.

### Dégustation

Notre Bourgogne Hautes Côtes de nuits possède qui se décline de l'or blanc à l'or pâle. L'aubépine, le chèvrefeuille, se mêlent à la pomme, au citron, à l'ortie blanche, à la noisette. En bouche, on trouvera du gras, une constitution solide, équilibrée et ce côté un peu fringant que l'on remarque aisément. Ce dernier lui permet d'ailleurs de bien vieillir.

#### Accord Mets et Vin

Sa personnalité fringante et harmonieuse le destine parfaitement au tarama, aux poissons à la vapeur et aux crustacés. Rehaussé par une pointe de vivacité, il accompagnera le jambon persillé et les escargots.