

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

Gérard Boyer



Origine : France Bourgogne / Côte de Nuits .

Appellation : AOP Hautes Côtes de Nuits .

Millésime : 2021

Cépage(s) : Pinot Noir 100% .

PRESENTATION :

Les Hautes-Côtes de Nuits, avec celles de Beaune, forment un plateau long d'une quarantaine de kilomètres , l'altitude de son terroir entre 300 & 400 mètres préserve toujours une belle fraîcheur pour cette appellation.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles .

Après un passage sur la table de tri, le raisin est égrappé pour ne garder que la peau, la pulpe, le jus et les pépins.

Puis il reste en cuves de vinification 8 à 15 jours avec pigeages et remontages quotidiens.

Au bout de cette macération, il est décuvé, passé au pressoir, et mis en fûts de chêne pour un an, afin de garder des arômes de fruits.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Robe Rubis limpide .

Nez : Nez gourmand de fruits rouges et noirs (fruits confits)

Bouche : Bouche avec une belle matière juteuse. Un très joli et accessible vin de Bourgogne, sur le plaisir et la densité.

Suggestions gourmandes :

Idéal pour les viandes blanches comme le lapin mais aussi l'agneau et le canard, et sur les viandes grillées.

Coup de cœur : avec une fondue bourguignonne .



*PRO*Wines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be