

Fiche Technique

BOURGOGNE Blanc Hautes-Côtes de Nuits

19, Rue du Faubourg Bretonnière
21200 Beaune
France

christine@coudurierjung.com
www.coudurierjung.com



Type : vin tranquille
Couleur : Blanc
Millésime : 2012
Cépages : Chardonnay 100%
Degré d'alcool : 12,5% Vol
Designation : AOC
Format : 750 ml
Bouchon : liège
Contenant : verre coloré

Garde : prêt à boire – garde jusqu'à 10ans.

Sol : la vigne occupe les versants des vallées incisant les plateaux calcaires du Jurassique, avec un substrat identique à celui de la Côte. Les sols argilo-calcaires résultent de l'altération des calcaires et des marnes du substrat.

Viticulture : Vignes hautes et enherbées entre les rangs. Viticulture en lutte raisonnée. Les produits de traitement sont sélectionnés et les doses raisonnées. Vendange mécanique des raisins.

Vinification : Pressurage & transfert du moût en cuve par gravité. Débourage statique de 24 heures. Levurage puis mise en fût pour élevage sur lie de 12 mois. 15% de fut neuf (Chêne des vosges). Batonnage toutes les semaines. Les opérations de filtration et de mise en bouteille sont réalisées au domaine.

Dégustation:

- Œil : couleur or jaune à jaune ambré, reflets jaunes verts.
- Nez : arômes à dominante d'aubépine ainsi que des notes citron et noisette.
- Bouche : constitution solide et équilibrée, du gras et un coté fringuant.

Accord mets et vins : ce Hautes Côtes de Nuits est destiné à vos caviars, poissons et crustacés. Rehaussé par une pointe de vivacité, il accompagnera la charcuterie, le jambon persillé et les escargots. A maturité, il s'associera parfaitement à un foie gras au sel et à des fromages tels roquefort, comté ou chaource.