

Fiche Technique

BOURGOGNE Rouge Hautes-Côtes de Nuits

« Les Dames Huguettes »

19, Rue du Faubourg Bretonnière
21200 Beaune
France

christine@coudurierjung.com
www.coudurierjung.com



Type : vin tranquille
Couleur : Rouge
Millésime : 2010
Cépages : Pinot Noir 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. Tendance ferrugineuse très marquée (terre ROUGE)

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 : Tri soigné et égrappage 100%. Cuves autopigeantes. Macération préfermentaire à froid de 4 jours. Levurage puis fermentation / macération de 10 jours. Pressurage & transfert du moût en cuve par gravité. Débourage statique & levurage puis mise en fût pour élevage de 20 mois minimum. 33% de fut neuf (Chêne du Chatillonnais). Soutirage & filtration dégrossissante très légère à 10 mois d'élevage. Les opérations de filtration finale et de mise en bouteille sont réalisées au domaine.

Dégustation:

- Œil : pourpre et robe légère, des reflets déjà tuilés.
- Nez : arômes à dominante de réglisse et de fruits rouges (cassis principalement).
- Bouche : saveur franche et ferme, des tanins plaisants et à maturité avec du corps.

Accord mets et vins : ce Hautes Côtes de Nuits rouge est destiné à vos viandes blanches (volailles & lapins) comme à vos viandes rouges (agneau, canard). Il accompagnera une cuisine épicée et surprendra sur des mets salés/sucrés (canard à l'orange ou bien tajines,...).
Fromages : morbier, reblochon, soumaintrain, camembert.