

HAUTES COTES NUITS BLANC CHARMONT 2021

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

INFORMATION

Appellation : AOC

Cépage : CHARDONNAY

Alcool : 12.5%

Certification :

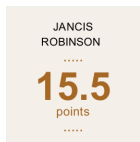
VINIFICATION

Méthode : Les raisins, vendangés manuellement, sont délicatement pressurés en grappes entières avant un début de fermentation qui s'effectue en cuve inox, précédant immédiatement leur entonnage (mise en tonneaux), et une vinification lente en fûts, dont 20% de fûts neufs. L'élevage sur lies fines qui s'ensuit dure 8 mois, accompagné de quelques bâtonnages au début.

CONDITIONNEMENT

Format : 75CL

Unité de vente : CARTON DE 6 BTS, carton de 6



TERROIR

Région Viticole : BOURGOGNE

Surface :

Type de sol :

Climat : L'altitude confère au vin fraîcheur et minéralité et l'orientation donne une belle maturité au fruit.

DÉGUSTATION

Œil : Très belle couleur jaune or pâle.

Nez : Nez explosif et intense de fruits exotiques, (passion, mangue, mandarine) et agréables notes vertes de chlorophylle et d'herbe fraîchement coupée. On perçoit également des notes plus chaudes de fumée et de chocolat blanc.

Bouche : L'attaque en bouche est tendue et dotée d'une belle acidité marquée et parfaitement intégrée. La bouche est riche, complexe et dénote une certaine sucrosité (crème brûlée, cassonade, tarte au sucre) alliée à la fraîcheur et la légèreté des arômes de nectarine et de fleurs blanches. Ce très beau vin des Hautes-Côtes de Nuits est d'une grande complexité aromatique et offre une tension minérale avec une finale saline.

SERVICE & CONSERVATION



HAUTES COTES NUIITS BLANC CHARMONT 2021

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

T° de dégustation : 12°

Accords mets et vins :

Ideal avec un filet de cabillaud sauce hollandaise, des moules au roquefort ou encore avec un classique de la gastronomie anglaise : le fish & chips.

Garde : Vin à déguster et à apprécier dès aujourd'hui. Vous pouvez le conserver encore 4 à 5 ans.

