

HAUTES COTES NUITS ROUGE CHARMONT 2021

Bourgogne Hautes côtes de Nuits

INFORMATION

Appellation : AOC

Cépage : PINOT NOIR

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément. Les raisins sont 100% éraflés, à l'exception de la parcelle de la colline de Vergy (5%) qui est vinifiée en vendanges entières. Une vinification rapide à une température maîtrisée n'excédant pas 29°C permet de préserver la fraîcheur caractéristique des vins des Hautes-Côtes de Nuits. L'élevage, en partie élevés en foudres neufs (30%), dure 9 mois. À l'issue de l'élevage, les cuvées sont sélectionnées et soigneusement assemblées pour obtenir le meilleur équilibre représentatif de l'ensemble du finage des Hautes-Côtes de Nuits.

CONDITIONNEMENT

Format : 75CL

Unité de vente : CARTON DE 6 BTS



TERROIR

Région Viticole : BOURGOGNE

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Très belle couleur rouge profonde.

Nez : Le nez intense et éclatant de cerise et de truffe, complété d'une touche de pain grillé toasté, témoignent d'une très belle maturité.

Bouche : La complexité aromatique impressionne avec des épices : baies de genièvre, girofle, cumin, des notes fruitées : gelée de framboise, cerise cuite, un peu de figue, des touches de cigare et d'encens, d'écorces. Très belle attaque en bouche, ronde et fraîche, assez ample. On ressent ensuite les tanins et l'acidité typiques des Hautes-Côtes qui "grésillent" en bouche, démontrant le beau potentiel de garde de ce vin de caractère doté d'une belle fraîcheur.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14°

Accords mets et vins : Une pièce de bœuf aux herbes grillée au barbecue



HAUTES COTES NUITS ROUGE CHARMONT 2021

Bourgogne Hautes côtes de Nuits

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

