

HAUTES COTES NUITS ROUGE CHARMONT 2021

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

INFORMATION

Appellation : AOC

Cépage : PINOT NOIR

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Les raisins sont éraflés, à l'exception de la parcelle de Curtil-Vergy (5%) qui est vinifiée en vendanges entières. Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément. 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 en fûts neufs (20%), dure 14 mois. À l'issue de l'élevage, les cuvées sont 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, carton de 6



TERROIR

Région Viticole : BOURGOGNE

Surface :

Type de sol :

Climat : Les terroirs majoritairement exposés est-sud-est et situés à 150 m au-dessus de la Côte bénéficient de nuits fraîches durant toute la période de maturation des raisins, donnant ainsi toutes leurs caractéristiques de pureté et de fraîcheur aux vins.

DÉGUSTATION

Œil : Très belle couleur rouge rubis aux jolies nuances bleutées.

Nez : Un nez montant fruité (orange sanguine, grenadine, framboise sauvage) ponctué de subtiles notes florales et végétales de violette, de pivoine et de ronce et de nuances balsamiques.

Bouche : L'attaque en bouche présente une agréable rondeur avec des touches d'écorce. On découvre ensuite une belle acidité et des tanins un peu sauvages, garants d'une très belle capacité de vieillissement. La finale est fraîche, avec des touches de menthe sauvage.

SERVICE & CONSERVATION



HAUTES COTES NUITS ROUGE CHARMONT 2021

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

T° de dégustation : 14-16°

Accords mets et vins :

Sublime avec un steak tartare, un tataki de thon rouge ou encore une côte de veau au romarin.

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

