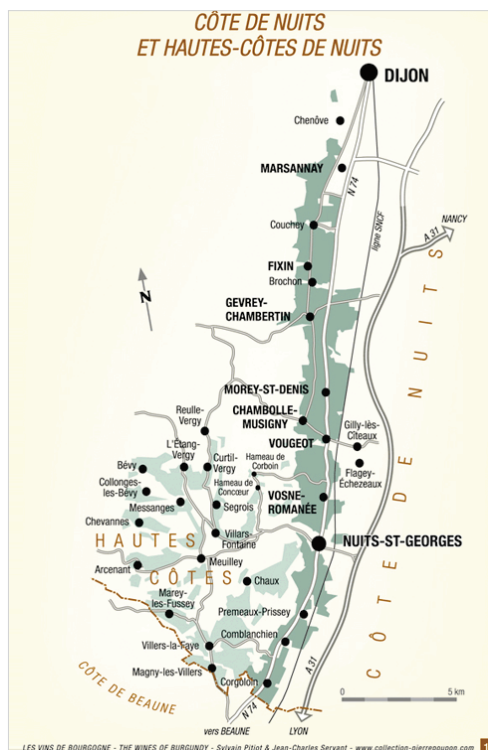
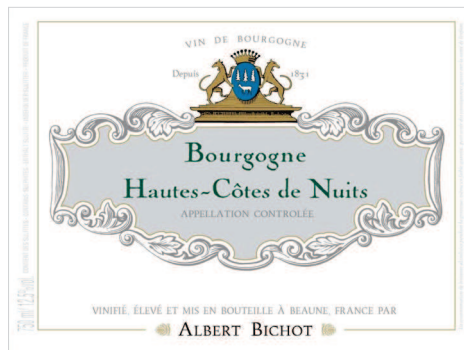


## BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS



### Bourgogne

**La vigne :**  
Sols argilo-calcaires

### 100 % Chardonnay

**Vinification :**  
80 % en cuve  
20 % en fûts  
5 à 6 semaines

### AOC Régionale

**Élevage :**  
80 % en cuve  
20 % en fûts  
8 à 12 mois

*Les Hautes-Côtes de Nuits se situent sur un plateau derrière la célèbre Côte de Nuits, à une altitude de 300 à 400 mètres. Les orientations varient du Sud à l'Est, captant un maximum de soleil.*

*Le climat est parfois rude, avec des hivers froids et neigeux et des étés plus frais, avec comme conséquence une maturation du raisin plus lente. Il en résulte des vins marqués par la fraîcheur, le fruit et une bonne vivacité. C'est notre savoir-faire que d'équilibrer ce caractère par un élevage tout en subtilité pour leur apporter rondeur et plénitude.*

### Dégustation

Le nez de ce Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits blanc est d'une belle intensité, aérien et floral, avec une dominante d'arômes de fleurs blanches telles que l'acacia. Ce vin est caractérisé en bouche par de la fraîcheur, une belle minéralité, franche et équilibrée, et un grain de fruits aux notes de prunes et de mirabelles.

### Accords mets/vins

Il accompagne les poissons fins et crustacés, les viandes blanches, les volailles en sauce et les fromages relevés.

### Service et garde

Servir à 12°C.

A consommer dès maintenant ou à garder 1 à 3 ans.