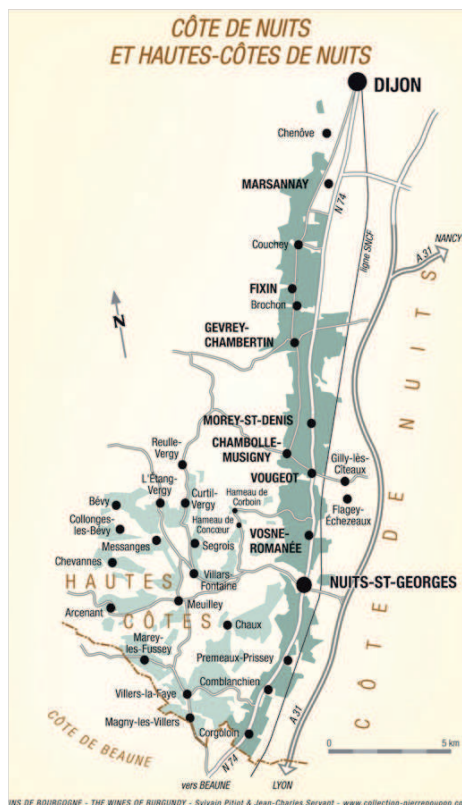
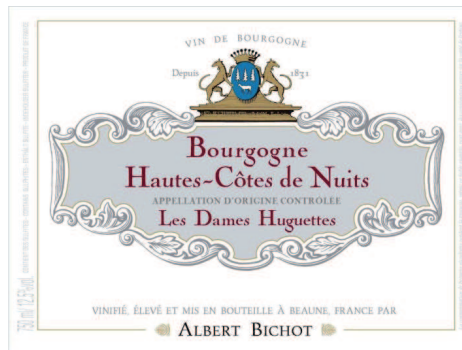


BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS "LES DAMES HUGUETTES"



Hautes-Côtes de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Régionale

La vigne :
 Sols argilo-calcaires
 (roches jurassiques)

Vinification :
 Cuves inox thermorégulées
 18 à 20 jours

Élevage :
 50 % en fûts de chêne
 50 % en cuves
 12 à 14 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. Les Dames Huguettes est un vin issu de vignes sélectionnées sur les meilleurs terroirs des Hautes-Côtes, particulièrement bien exposées. Ils impriment à ce vin une note à la fois minérale, pleine de fraîcheur et de générosité.

Dégustation

Floral, minéral et fruité, il révèle un nez de fraise avec quelques nuances mentholées. Gourmand et velouté en bouche, sa structure est bien présente mais sans rugosité. Finale chaleureuse sur les fruits confits et des notes de vanille.

Accords mets/vins

Il accompagne les viandes rouges, les petits gibiers en préparation simple et les fromages légers.

Service et garde

Servir à 16°C.

A consommer de préférence dans les 3 à 5 ans.