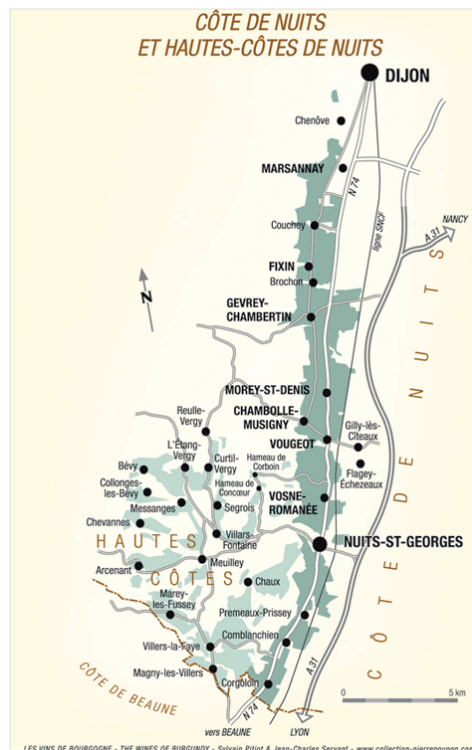
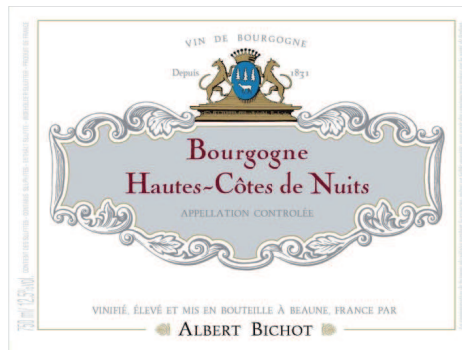


## BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS



### Bourgogne

**La vigne :**  
 Sols argilo-calcaires dominants

### 100 % Pinot Noir

**Vinification :**  
 Cuves coniques de chêne thermorégulées  
 Cuves inox thermorégulées  
 18 à 25 jours

### AOC Régionale

**Élevage :**  
 10 à 30 % en fûts de chêne  
 70 à 90 % en cuves  
 8 à 12 mois

*Cette appellation est située en Bourgogne, sur des plateaux ou coteaux à l'ouest de la Côte de Nuits. Le climat est parfois rude, et, conjugué avec l'influence de l'altitude, la maturation du raisin est plus tardive et souvent plus lente que sur la Côte. 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

Très frais, il a un fruit intense et fin de cassis, de myrtille et de lys. Bien charnu, il est vineux avec un beau fond.

### Accords mets/vins

Il accompagne les viandes rouges, les volailles rôties, grillées ou en sauce, et les fromages légers.

### Service et garde

Servir entre 14 et 16°C.

A boire jeune sur le fruit ou à garder jusqu'à 5 ans.