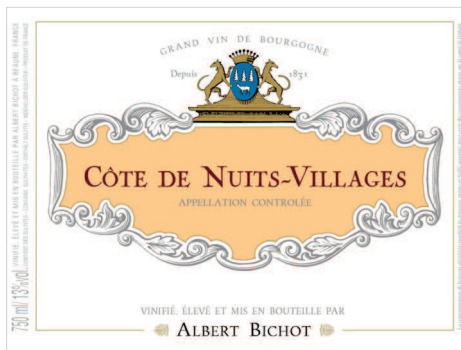


## CÔTE-DE-NUITS-VILLAGES



### Côte de Nuits

**La vigne :**  
 Sols argilo-calcaires

### 100 % Pinot Noir

**Vinification :**  
 Cuves coniques de chêne thermorégulées  
 20 à 28 jours

### AOC Village

**Élevage :**  
 100 % en fûts de chêne  
 15 à 20 % de fûts neufs  
 14 à 16 mois

*Villages situés sur la partie nord et sud de la Côte de Nuits. Les raisins proviennent essentiellement des climats situés sur les villages de Brochon (voisin de Gevrey-Chambertin) et Corgoloin-Comblanchien (voisins de Nuits-Saint-Georges).*



### Dégustation

Notre Côte-de-Nuits Villages développe un beau fruit de Pinot sur un fond légèrement fumé. Bien structuré en bouche, il présente des tanins très souples et fondus, avec des arômes de groseille et de framboise, suivie d'une note réglissée.

### Accords mets/vins

Il accompagnera les viandes en sauce, surtout au vin rouge, les gibiers et les fromages fins à goût moyen.

### Service et garde

A servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant où le garder entre 3 et 5 ans, voire davantage.