



Hautes-Cotes de Nuits “La Vacherotte”

Surface : 2 Ha 70 a

Cépage : CHARDONNAY

Age moyen : 25 ans

SOLS : Argilo calcaires, assez pauvres, caillouteux.

Situation géographique : 5 parcelles réparties sur 2 villages des Hautes Cotes, Concoeur (Hameau de Nuits) et Chaux. Alt 350 m

Rendement moyen sur 5 ans : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles : 18000 Billes

Conduite de la vigne : Vignes hautes et larges, enherbement un rang sur deux, travail du sol, lutte raisonnée, effeuillage, prétaillage et récolte mécanique.

Vinification : Pressurage pressoir à membrane inox, refroidissement du moût, enzymage, débourage, levurage, fermentation d'environ un mois à 18°C maxi. Cela permet d'allier le gras, le fruit et la fraîcheur.

Elevage : De 8 mois. Après malo assemblage en cuve inox pendant un mois avec collage et filtration afin de stabiliser les vins et les rendre brillants limpides et plus purs aromatiquement.

Mise en bouteille : Au Domaine, bouteilles standard ECOVA, bouchons techniques. Diam 5

Dégustation : Sa robe or pâle voir or jaune suivant le millésime. Son nez pouvant exprimer des arômes d'aubépine, chèvrefeuille, d'agrumes, d'ortie blanche. En bouche du gras, de la fraîcheur, un bon équilibre, un coté fringant lui permettant de bien vieillir.

Accords mets & vin : S'accommodant bien avec les escargots, le jambon persillé, les crustacés et certains fromages (chèvre sec, reblochon...)

Température de service : A servir frais 12 à 13° C

A déguster idéalement : Entre 2 et 5 ans