Hautes-Cotes de Nuits

"16ème Génération"

Surface : 7 Ha 60 a

Cépage : PINOT NOIR

Age moyen : 25 ans

SOLS : Argilo-calcaire, assez pauvres, très caillouteux.

Situation géographique : Huit parcelles réparties sur trois villages de Hautes Côtes ; Chaux, Meuilley et Concœur, exposition Est, Alt : 350 m

Rendement moyen sur 5 ans : 45 hl/Ha

Nombre de bouteilles : 45000 Blles

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

Vinification : Tri à la cuverie, encuvage baies entières éraflées par gravité. Enzymage, levurage, macération préfermentation à froid d'une semaine, pigeage journalier, macération finale à chaud. Cuvaison de trois semaines. Décuvage manuel par gravité dans le pressoir pneumatique inox.

Elevage : 12 mois en fûts de chêne de 500 Lt, pas de bois neufs. Fermentation malolactique en barrique, puis assemblage en cuve inox pendant un mois. Filtration légère 5 microns avant la mise en bouteilles.

Mise en bouteille : Au domaine, bouteille advantage, bouchon technique DIAM 5.

Dégustation : Belle robe rubis, brillante. Le nez est plaisant arômes de fruits frais (cassis, framboises, cerise) dans sa jeunesse. Avec un peu d'âge arômes animales, fruits confits. L'attaque en bouche est franche, bien équilibrée. La structure est ronde et élégante.

Accords mets & vin : Viandes rouges grillées, rôtis, gibiers à plumes ou des fromages tendres à saveurs moyennes.

Température de service : 15 à 16° C

A déguster idéalement : Entre 3 et 6 ans