



Hautes-Côtes de Nuits "La Roche"

AOC Hautes-Côtes de Nuits, Bourgogne, France

SITUATION

1.28 ha de vignes plantées en 1978.

Cette parcelle se situe sur le coteau le plus haut de Nuits-Saint-Georges dans le village de Bevy, à une altitude de 400 mètres.

TERROIR

Ce sol est principalement composé de chailles de type calcaire (pierres composées de silex et de calcaire). La pente est orientée à 20% au sud-est.

Nous récoltons les raisins environ 1 semaine après les vendanges dans les Côtes de Nuits pour avoir une bonne maturité.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles et entièrement égrappées.

3 semaines de fermentations avec une extraction très douce.

ÉLEVAGE

20% de fûts de chêne neufs sont utilisés pour une durée de 18 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

C'est un vin riche et gourmand avec des notes de fruits rouges friands (framboise, cassis, groseille...) et de fleurs. La bouche propose une belle fraîcheur acidulée, une belle vivacité avec un touché de bouche délicat. L'énergie s'enroule merveilleusement à la douceur fruitée. La finale est précise et persistante.

Ce sol qui contient une bonne proportion de calcaires offre des vins avec une belle fraîcheur. Ce n'est pas un vin qui a besoin d'être vieilli pendant longtemps car l'altitude ne donne pas nécessairement une grande densité mais plutôt des arômes de fruits frais et de fleurs.

