



Hautes-Côtes de Nuits "La Corvée de Villy"

AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Bourgogne, France



SITUATION

0.70 ha de vignes plantées en 1988.

Cette parcelle se situe dans les hauteurs de Nuits-Saint-Georges sur le plateau de Chaux à 400 mètres d'altitude.

TERROIR

Cette vigne pousse sur un sol très caillouteux constitué essentiellement de pierres de lave, calcaires primaires à l'origine de la constitution de la Côte. Les 30 premiers centimètres du sol sont composés d'argiles rouge-orangé riches en éléments ferreux.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles et entièrement égrappées.

3 semaines de fermentation avec extraction très douce.

ÉLEVAGE

30% de fûts de chêne neufs sont utilisés pour une durée d'élevage de 18 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

Toujours d'une belle tension sur des notes franches et précises de fleurs et de petits fruits rouges, la bouche est plus gourmande sur les premières impressions pour finir sur de belles sensations de fraîcheur apportées par les calcaires. C'est un vin très plaisant dans sa jeunesse qui peut affronter le temps sans aucun problème.

