

THIBAUT LIGER-BELAIR  
NUITS-SAINT-GEORGES  
CÔTE D'OR

## Hautes-Côtes de Nuits "La Roche" 2017

AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits,



### PRÉSENTATION

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

Les grappes sont cueillies environ 1 semaine après les vendanges dans les Côtes de Nuits pour avoir la bonne maturité.

### LE MILLÉSIME

3890 bouteilles, 125 magnums ont été produits pour le millésime 2017.

### SITUATION

Cette cuvée provient d'une parcelle de 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 Chaille de type calcaire (pierre composée de silex et de calcaire). La pente est orientée à 20% au sud-est.

Ce sol qui contient une bonne proportion de calcaire nous offre toujours 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 jamais une grande densité mais plutôt des arômes de fruits frais et de fleurs.

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

### VINIFICATION

Les grappes sont vendangées à la main et 100% égrappées.

3 semaines de fermentations avec une extraction très douce.

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

### CÉPAGE

Pinot Noir 100%

13 % VOL.

### 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.

