



Hautes-Côtes de Nuits "Le Clos du Prieuré"

AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Bourgogne, France



LE MILLÉSIME

4208 bouteilles, 120 magnums ont été produits pour le millésime 2017.

SITUATION

1,1 ha de vignes plantées en 1986 sur les hauteurs de la Côte de Nuits sur la commune d'Arcenant, à 10km à l'ouest de Nuits-Saint-Georges.

Cette parcelle est exposée plein sud avec une forte pente (environ 40 %) à une altitude de 450 mètres.

TERROIR

Le sol est constitué de marnes blanches et de calcaires similaires à ceux que l'on trouve dans les terroirs du Corton Charlemagne.

C'est la dernière parcelle que l'on vendange dans l'ordre de récolte car elle demande plus de temps.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 40 % de vendanges entières.

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

Le nez est riche et profond. En bouche nous retrouvons des notes de fruits rouges (cerise) lorsque le vin est jeune et fruits à noyau (prune) lorsque le vin a patienté quelques années. Les tanins sont intenses mais en même temps doux et fins.

C'est un vin souple avec une belle maturité grâce à sa pente et son exposition plein sud, tout en gardant une belle fraîcheur aromatique. Un vin très plaisant dans sa jeunesse qui saura affronter le temps sans aucun problème.

