

HAUTES COTES NUITS BLANC CHARMONT 2021

Bourgogne Hautes côtes de Nuits

INFORMATION

Appellation : AOC

Cépage : CHARDONNAY

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Les raisins, vendangés manuellement, sont délicatement pressurés en grappes entières avant un début de fermentation qui s'effectue en cuve inox, précédant immédiatement leur entonnage (mise en tonneaux), et une vinification lente en fûts, dont 25% de fûts neufs. L'élevage sur lies fines qui s'ensuit dure 8 mois, accompagné de bâtonnages réguliers.

CONDITIONNEMENT

Format : 75CL

Unité de vente : CARTON DE 6 BTS, carton de 6



TERROIR

Région Viticole : BOURGOGNE

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Couleur pâle, vin brillant et lumineux.

Nez : Nez très expressif, intense, montant. Une touche de nougatine, de marron glacé, suivie de notes vertes (perce-neige, narcisse...).

Bouche : La minéralité affirmée, associée au boisé fin, se révèlent par des parfums de silex, de pierre à fusil et de terre de bruyère. L'attaque en bouche est fraîche, avec une belle acidité. Des arômes de pâtisserie complètent la riche palette : gâteaux au miel, sablé au citron, panettone. On termine par une belle salinité qui ouvre la bouche. Un vin complexe, long avec une très belle fraîcheur.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12°

Accords mets et vins : Un plateau de fromages bourguignons : brillat-savarin,



HAUTES COTES NUITS BLANC CHARMONT 2021

Bourgogne Hautes côtes de Nuits

époisses ...

Garde : Vin à déguster et à apprécier dès aujourd'hui. Vous pouvez le conserver encore 4 à 5 ans.

