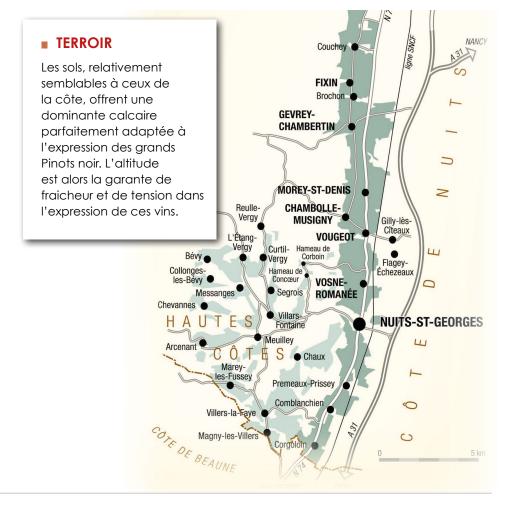
© DECELLE & FILS

HAUTES-CÔTES DE NUITS

Sur le département de la Côte d'Or, le vignoble des Hautes-Côtes de Nuits est implanté sur le plateau de l'arrière-côte, dans un paysage de collines. L'aire d'appellation est disposée parallèlement à la Côte de Nuits et s'étend sur une vingtaine de communes.



HAUTES-CÔTES DE NUITS

Appellation Hautes Côtes de Nuits Protégée



■ VINFICATION / ÉLEVAGE

Le choix de la date de vendanges est fait avec le plus grand soin, afin d'assurer un équilibre parfait entre maturité, concentration et fraicheur.

Après une cuvaison de 20 jours environ, le vin est pressé délicatement puis descendu en cave par gravité afin d'éviter le choc d'un pompage. Il passera ensuite 16 mois environs sur lies fines, en fûts de chêne dont le pourcentage de fût neuf n'excède pas 25 %.

■ DÉGUSTATION

La robe est sombre et profonde. Le nez se décline sur des arômes de fruits rouges frais puis, avec le temps, développera des notes de fruits confits et d'épices. En bouche, la fraicheur et la chair se marient pour donner un vin très équilibré sur une structure tannique soyeuse.

NUITS-SAINT-GEORGES