

VIN DE BOURGOGNE



# Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

APPELLATION BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE PAR

**DOMAINE CHEVILLON-CHEZEUX**

PROPRIÉTAIRE À NUITS-SAINT-GEORGES (CÔTE D'OR) FRANCE

PRODUIT DE FRANCE

CONTIENS SUIVANTES  
12,5% vol.

LHB  
750 ml

## Surface de production

70 ares 25 centiares

## Cépage

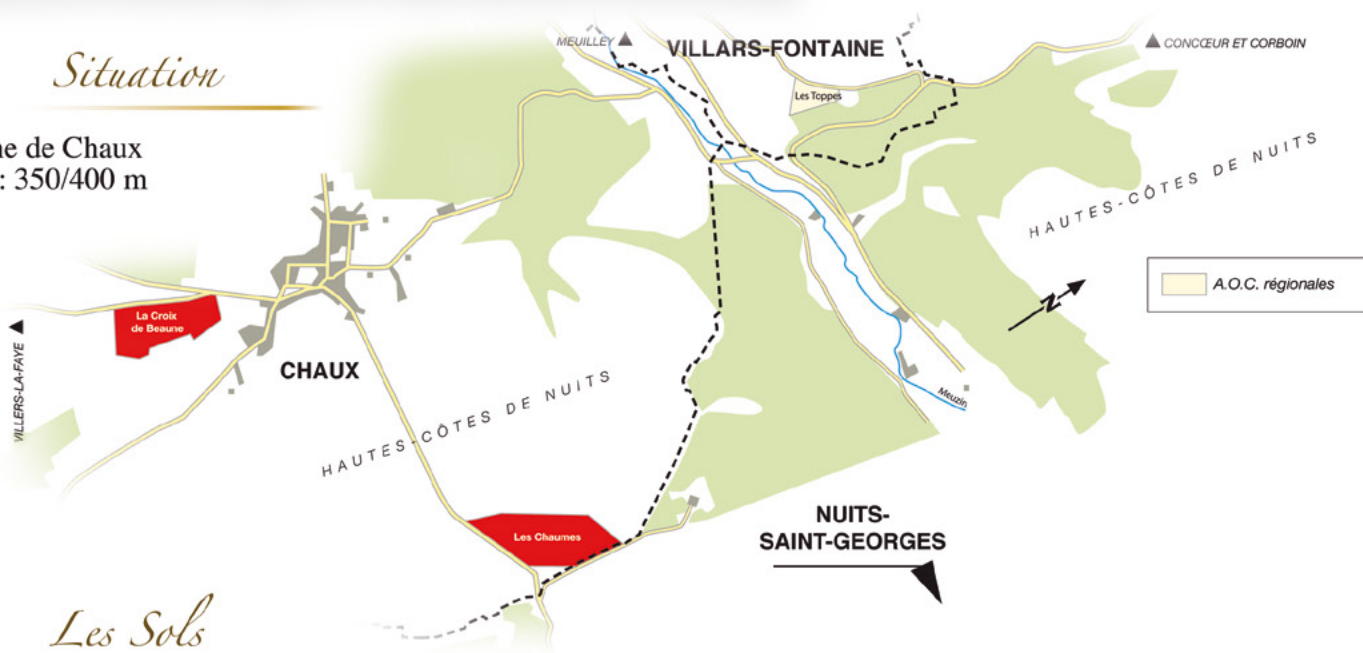
Chardonnay

## Lieux dits

Les Chaumes et La Croix de Beaune  
(Commune de Chaux)

## Situation

Commune de Chaux  
Altitude : 350/400 m



## Les Sols

Ce vignoble est situé entre 300 et 400 mètres d'altitude. La vigne occupe les versants des vallées incisant les plateaux du calcaire jurassique, à l'ouest de la côte. Le substrat est identique à celui de la côte, mais les formations superficielles sont très minces, voire inexistantes. Les sols argilo-calcaires résultent de l'altération des calcaires et des marnes de substrat.

## Le Vin

En blanc, sa robe décline de l'or blanc à l'or pâle, voire or jaune pour les vins élevés en fûts. L'aubépine, le chèvrefeuille, se mêlent à la pomme, au citron, à l'ortie blanche, à la noisette. En bouche, on trouvera du gras, une constitution solide, équilibrée et ce côté un peu fringant que l'on remarque aisément. Ce dernier lui permet d'ailleurs de bien vieillir.

## Accompagnements

Tamara, Poisson à la vapeur, Crustacés,  
Foie gras au sel, Jambon persillé, Escargots  
Fromages (roquefort, aisy cendré, comté affiné, chaource)



## Âge de la vigne

30 ans

## Température de service

10 à 13 °C

