

VIN DE BOURGOGNE



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

APPELLATION BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE PAR

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEAUX

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

PRODUIT DE FRANCE

CONTIENS SULFITES
12% vol.

LHR
750 ml

Surface de production

63 ares 11 centiares

Cépage

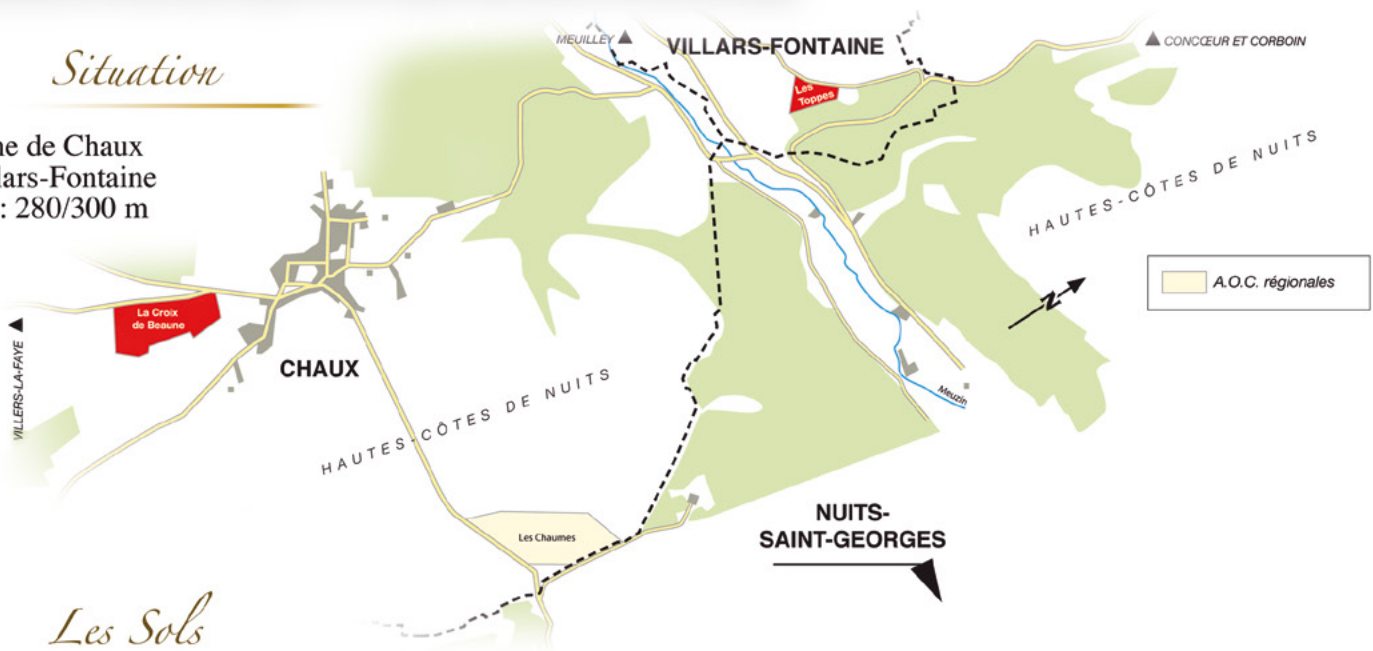
Pinot Noir

Lieux dits

Les Toppes (Commune de Villers Fontaine),
La Croix de Beaune (Commune de Chaux)

Situation

Commune de Chaux
et de Villars-Fontaine
Altitude : 280/300 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 rouge, ces vins se situent dans la lignée du Bourgogne au XVIIIème siècle : « plein de feu, de montant et de légèreté, presque tout esprit », disait l'abbé Claude Arnoux, auteur du premier livre sur les vins de Bourgogne (1723). Pourpre ou rubis sombre, souvent porté sur la framboise, un vin cerise, réglisse, parfois violette. Une saveur franche et ferme, des tanins plaisants à maturité, du corps mais sans excès. Il a un tempérament raisonnable, ni trop carré de tanins, ni trop charnu.

Accompagnements

Viandes blanche, lapin, agneau, canard (canard à l'orange),
tajines, fromages : Soumaintrain affiné, nuits d'or,
reblochon fermier, morbier.

Âge de la vigne

30 ans

Température de service

14 à 16 °C

