

**CÔTES DE NUITS VILLAGES  
2020**



Cuvée : Classique  
Cépage : Pinot noir  
Superficie : 1 ha 79 a 95 ca  
Rendement : 30 hl/ha  
Age des vignes : 23 à 70 ans  
Mise en bouteille : 03/04/17  
Production : 586 caisses de  
12 bouteilles, 50 magnums

Bouteille : Bourgogne Antique Cétie 63mm  
Bouchon : Parramon 49/24 Super Analysé  
Alcool : 12.38 % Vol  
Glucose/fructose : < 2g/l  
Ac Totale : 3.85 g/l  
SO2 libre : 21 mg/l  
SO2 total : 41 mg/l  
CO2 : 830 mg/l  
Ac volatile : 0.51 g/l

**SITUATION** : Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles, toutes situées sur la commune de Corgoloin.  
Lieux dits : « En Vireville », « la Montagne », « Le Creux de Sobron », « Le Fourmeau ». Sols argilo-calcaires variés, coteau orienté plein Est.

**VINIFICATION** : Récolte manuelle, égrappage à 100%. Macération pré-fermentaire à 16°C, 4 jours. Cuvaision totale de 15 jours (macérations pré et post fermentaires comprises) avec pigeages et remontages. Levures naturelles. Pressurage doux et rapide, entonnage par gravité après décantation de 48h. Élevage en fûts, dont 29% de fûts neufs : Chêne de l'Allier et des Vosges. FML à 100% (bactéries naturelles). Élevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, sans aération ni pompage. Pas de filtration.

**SPÉCIFICITÉ** : La robe est d'une belle intensité, reflet rouge vif, la limpidité est bonne. Nez expressif et charmeur, de fruits rouges mûrs et d'épices douces (vanille, cannelle, poivre sauvage). Le bois s'exprime par sa suavité et sa sucrosité et des notes de torréfaction et de réglisse. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits rouges (griottes, framboises). La bouche est élégante et charnue, d'une charpente solide, basée sur des tanins fins et bien enrobés. C'est l'expression d'un millésime harmonieux, issu d'une maturation des raisins bien aboutie.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 15-16 °C

**CONSO OPTIMALE** : Ce vin peut être apprécié dès sa jeunesse car son fruit est très intense et l'harmonie est là. Après une phase de fermeture, il se refermera début 2018, il n'atteindra ensuite sa maturité qu'en 2020-2025.

**ACCORDS METS ET VINS** : A vin de caractère, plat de caractère : gibier à plumes ou venaison, viandes marinées, gigot d'agneau ou coq au vin... sans oublier l'immense variété de nos fromages affinés à point (attention toutefois à ne pas écraser le vin).

