



Tél. : 03 80 62 91 50

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits - Rouge 2005

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs (115, 777).		
SUPERFICIE	2 ha 61 a 66 ca	AGE MOYEN DES VIGNES	39 ans.
RENDEMENT	48 hl/ha	PRODUCTION	1340 caisses X 12 bt
SITUATION	Sols très calcaires, relativement profonds par endroits, peu sensibles à la sécheresse. Coteaux légers, orientés à l'est.		
VINIFICATION	Eraflage total. Macération pré-fermentaire de 3-4 jours et cuvaison totale de 9 à 16 jours, avec pigeages et remontages. FML à 100%, précoce. Elevage de 12 mois sur lies, 25 % de fûts neufs. Pas de collage. Assemblage des fûts à l'air comprimé, sans pompage. Filtration kieselguhr et dégazage à l'azote. Mise par gravité, sous vide.		
MISE EN BOUTEILLE	Date : 19 Décembre 2006 Analyses : CO2 : 750 mg/l SO2 libre : 21 mg/l Acidité volatile : 0.44 g/l SO2 total : 46 mg/l		
DEGUSTATION	Le terroir s'exprime par des notes aromatiques subtiles, épicées, réglissées et fruitées, et par l'onctuosité des tanins. Le millésime se caractérise par un nez intense et une structure serrée. Une expression du pinot noir alliant élégance et fermeté.		
CONSEILS DE SERVICE	En toute simplicité, à toute heure : ce vin est harmonieux et expressif. Il charme le nez et la bouche, après une petite heure d'aération, à 16-17 °C.		
Période optimale de consommation	2007 - 2012		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A la fois subtil et expressif, ce vin accompagnera aussi bien des côtes d'agneau à la gelée de romarin, qu'un magret de canard au cassis des Haute-Côtes ou un civet de lièvre... Il ne décevra pas non plus sur un « Munster » ou un bleu d'Auvergne.		