

Bourgogne HAUTES CÔTES DE NUITS Blanc



Surface Totale : 8 ouvrées (1 ouvrée = 4 ares 28)

Encépagement : Chardonnay

Age de la vigne : 25 ans

Situation : Hameau de CHEVREY (Commune d'ARCENANT)

Nature du Terroir : Située sur un coteau plein sud à environ 350 m d'altitude, la vigne occupe le versant d'une vallée incisant les plateaux du calcaire jurassique, à l'ouest de la « Côte ». Le substrat est identique à celui de la Côte viticole, mais les formations superficielles sont très minces, voire Inexistantes. Les sols argilo-calcaires résultent de l'altération des calcaires et des marnes du substrat.

Vendanges : manuelle exclusivement

Production moyenne : environ 2100 bouteilles

Wine Characteristics : La robe décline de l'or pâle à l'or jaune, car il est vinifié et élevé uniquement en fûts de chêne. Au nez, l'aubépine, le chèvrefeuille se mêlent à la pomme, au citron et à la noisette. En bouche, on trouve du gras, une constitution solide et ce côté frais et tendu que l'on remarque aisément sur les vins des Hautes Côtes. Très gourmand dans sa jeunesse, il vieillira néanmoins très biens quelques années.



Tous droits réservés