

Bourgogne HAUTES CÔTES DE NUITS Rouge



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

Encépagement : Pinot Noir

Age de la vigne : 63 ans

Taille : Guyot Simple

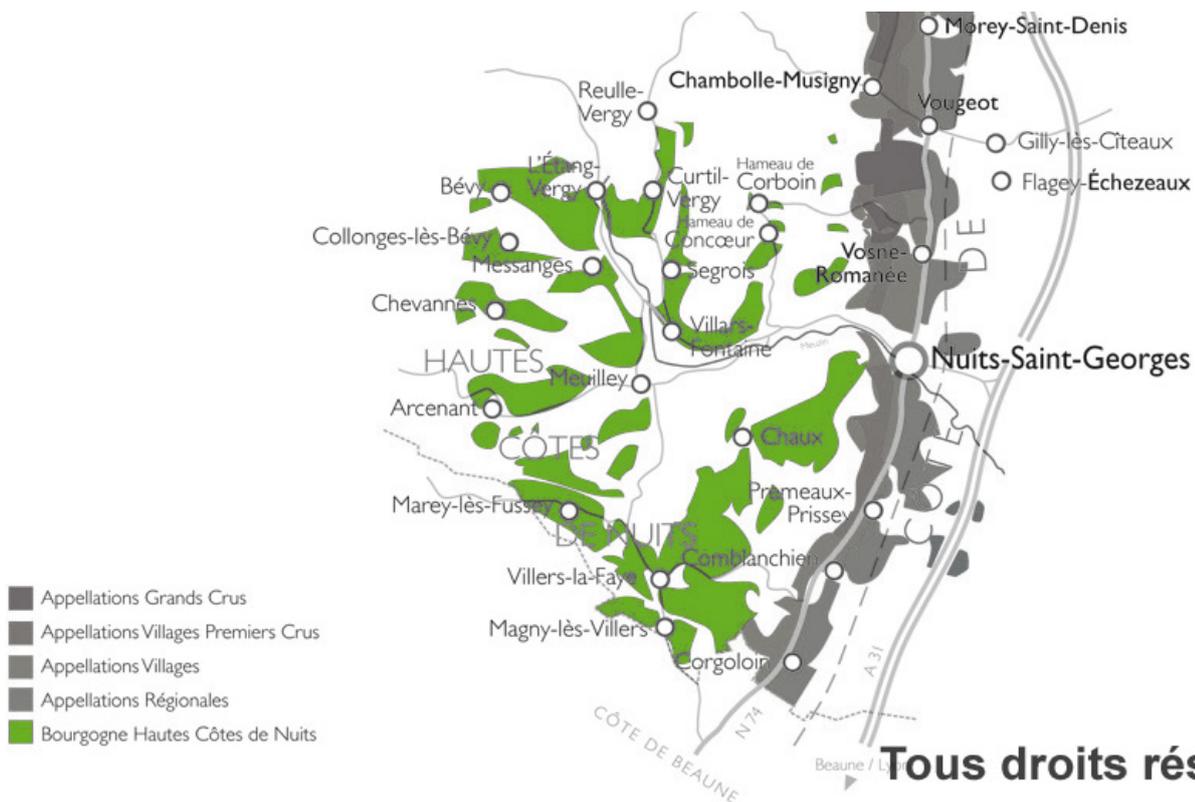
Situation : Hameau de CHEVREY (Commune d'ARCENANT)

Nature du Terroir : Située sur un coteau plein sud à environ 350m d'altitude, la vigne occupe le versant d'une vallée incisant le plateau 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 7500 bouteilles

Caractère du vin : Ce vin rouge se situe dans la lignée du Bourgogne du XVIIIème siècle : « plein de feu, de Mordant et de légèreté, presque tout esprit » disait l'Abbé Claude Arnoux, auteur du 1er livre sur les vins de Bourgogne. De couleur pourpre ou rubis sombre, il est souvent porté par la framboise, la cerise noire et la réglisse. D'une saveur franche et ferme, il possède des tanins plaisants à maturité, du corps mais sans excès.



Tous droits réservés