DOMAINE
LECHENEAUT



CÔTE DE NUITS-VILLAGES
VILLAGE
"LE CLOS DE MAGNY"

SURFACE TOTALE 9 ouvrées (1 ouvrée = 4 ares 28)

ENCÉPAGEMENT Pinot noir

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE 65 ans

TAILLE Guyot simple

NATURE DU TERROIR

Un terroir très fin, à la hauteur d'un grand cru. Perché en haut de la côte dans la combe de Corgoloin, le Clos de Magny présente un sol très drainant, constitué majoritairement d'argile mais surtout de sable et calcaire (les carrières de calcaire n'étant pas loin).

VENDANGES Manuelles exclusivement

PRODUCTION MOYENNE 1800 bouteilles environ

CARACTÈRES DU VIN

On retrouve à chaque millésime un vin éclatant, expressif, aromatique. Toujours très ouvert au nez, ce sont les petits fruits rouges qui dominent en premiers. Puis on retrouve cela sur la bouche avec une certaine complexité, et des tannins très soyeux. On retrouve la tension de l'appellation Hautes Côtes de Nuits, avec en plus une grande amplitude aromatique et une longueur en bouche plus importante. Ce magnifique terroir, au sol de « Grand Cru », produit des nectars élégants et accessibles.