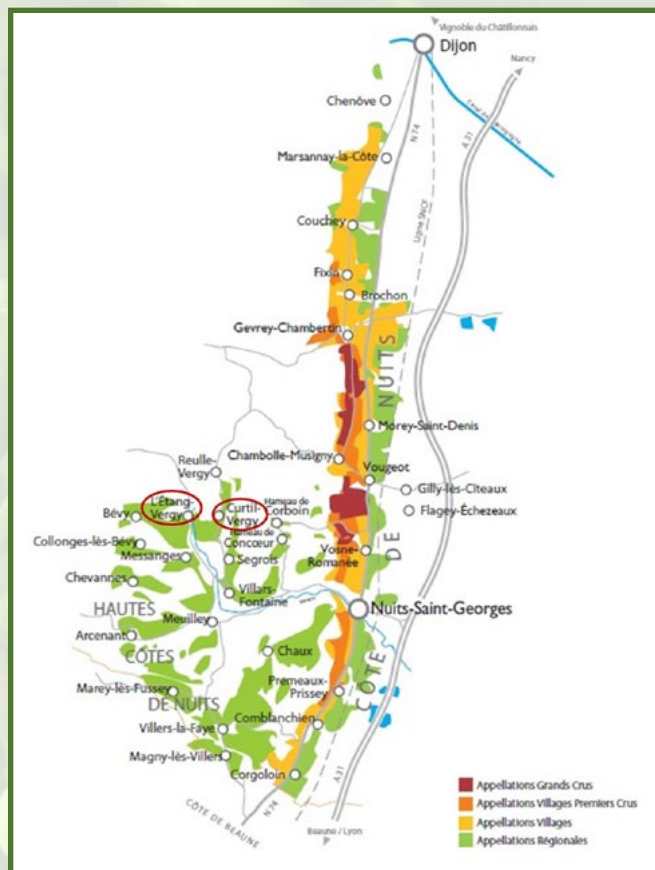




# Hautes Côtes de Nuits

## « Mi »



**Cépage :** Chardonnay

**Situation géographique :** Nos Hautes-Côtes de Nuits sont situés sur les communes de l'Étang-Vergy et Curtil-Vergy.

**Vinification et élevage :** Elevage d'une période de 12 à 15 mois en fûts de chêne.

**Caractères du vin :** Sa robe décline de l'or blanc à l'or jaune. Ses arômes se mêlent à l'aubépine, le chèvrefeuille ou encore à la pomme. En bouche, on trouvera du gras, une constitution solide, équilibrée et ce côté peu fringant que l'on remarque aisément. Ce dernier lui permet d'ailleurs de bien vieillir.

**Conseils culinaires :** Sa personnalité fringante et harmonieuse destine ce vin parfaitement aux poissons à la vapeur et aux crustacés. Il sera aussi un très bon accompagnateur des mets typiques bourguignons comme le jambon persillé ou les escargots.

**Température de consommation :**

