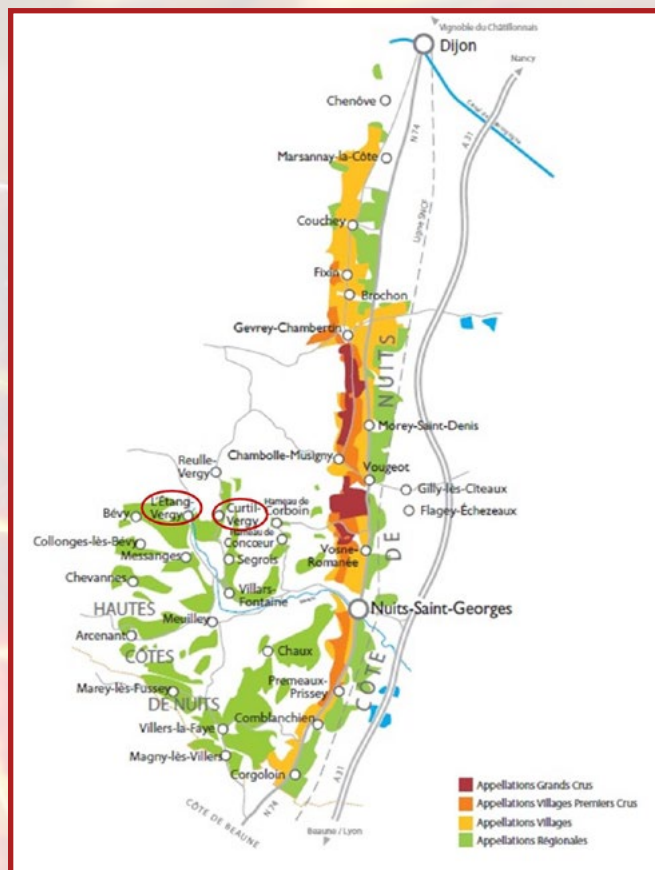




Hautes Côtes de Nuits « Ré »



Cépage :

Pinot noir

Situation géographique :

Nos Hautes-Côtes de Nuits sont situés sur les communes de L'Étang-Vergy et Curtil-Vergy.

Vinification et élevage :

Vinification en vendange entière (non égrappé). Macération pré-fermentaire avec pigeages et remontages. Vinification sur 3 semaines puis élevage de 15 à 18 mois en fûts de chêne.

Caractères du vin :

Pourpre ou rubis sombre, souvent porté sur des arômes de framboise ou de cerise. Lotti d'une saveur franche et ferme avec des tanins plaisants à maturité, ce vin est un vin qui a du corps mais sans excès.

Conseils culinaires :

Avec un tempérament raisonnable, ni trop carré de tanins, ni trop charnu, il plaît aux viandes blanches ainsi qu'avec l'agneau.

Température de consommation :

