Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge



CEPAGE:

Pinot Noir

COULEUR:

Rouge

PRODUCTION:

6 000 bouteilles

AGE MOYEN DES VIGNES:

30 ans

SUPERFICIE:

1,64 ha

TERROIR:

Ces vignes hautes des Hautes Côtes, situées en parallèle de la côte, garnissent les pentes bien exposées des collines dominant la côte à une altitude moyenne. Sol argilo-calcaire.

VINIFICATION:

Les raisins sont récoltés traditionnellement. Ils sont ensuite placés en cuve durant 15 jours. Les 3 premiers jours, la température est maintenue à environ 16°C afin de conserver un maximum d'arômes. Puis, la température passe entre 28 et 33°C pour laisser place à la fermentation et à la macération.

ELEVAGE:

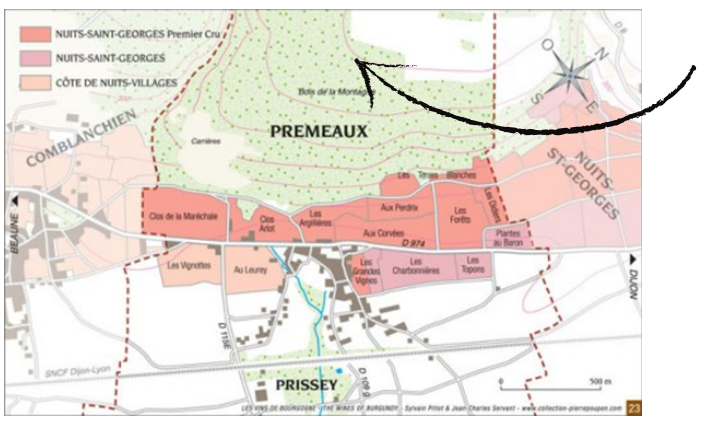
Le vin passe 12 mois en cave, dont 6 à 10 mois en demi muids. Durant cette période, il effectuera sa fermentation malolactique pour gagner en structure et en équilibre.

CARACTÈRE:

Ce vin exprime pleinement le terroir particulier des Hautes Côtes de Nuits, avec un nez très aromatique découvrant une palette de fleurs et de fruits rouges. En vin jeune, il dévoile des arômes évoluant sur le fruit confit avec des caractères animaux.

CONSERVATION

A consommer sur sa jeunesse et se garde jusqu'à 6-7 ans.



Domaine R. DUBOIS & Fils 7 Route de Nuits-Saint Georges 21700 PREMEAUX -PRISSEY
Tél 03 80 62 30 61 Fax 03 80 61 24 07 Email : contact@domaine-dubois.com

Domaine Dubois
GRANDS VINS DE BOURGOGNE