Côtes de Nuits Villages Blanc
"Les Monts de Boncourt"

Domaine Dubois
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CEPAGE:

Chardonnay

COULEUR:

Blanc

PRODUCTION:

6 000 bouteilles

AGE MOYEN DES VIGNES:

20 ans

SUPERFICIE:

0,74 ha

TERROIR:

Terre argilo-calcaire à dominance d'argile. Les appellations régionales sont situées en terre profonde où les éléments nécessaires à la vie de la plante sont suffisamment abondants.

VINIFICATION:

Les raisins récoltés traditionnellement sont pressés et placés en cuve pour un débourbage statique. Le jus est ensuite placé en fûts et en cuve pour démarrer la fermentation malolactique. Les températures de fermentation sont maintenues entre 16 et 19°C pour obtenir des arômes de jeunesse.

ELEVAGE:

Le vin est élevé 12 mois en cave où il subit une seconde fermentation malolactique qui permet une stabilisation de la structure du vin.

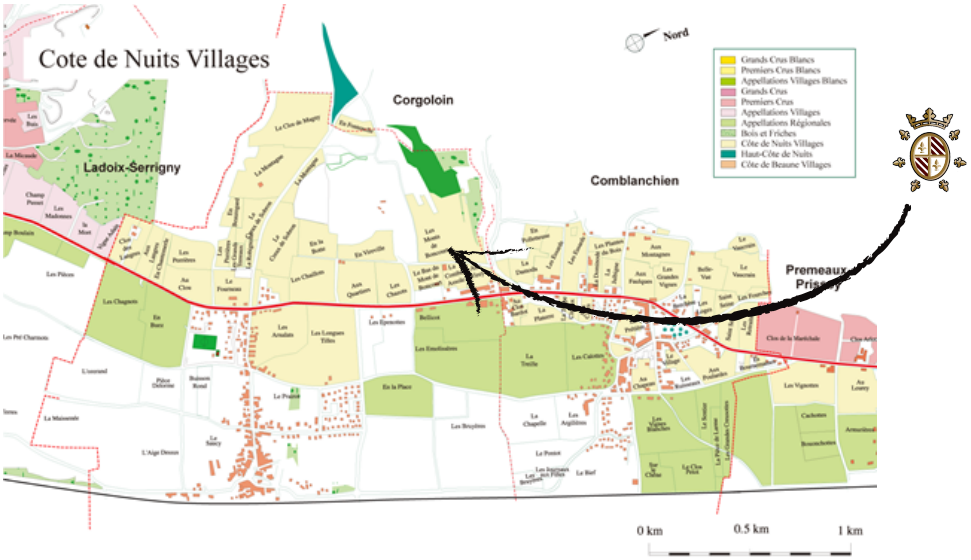


CARACTÈRE:

Ce vin à la robe dorée est plaisant, riche, et ample en bouche. Il est gras avec des touches de boisé. Ce vin aux arômes exotiques a une bonne complexité aromatique, en étant à la fois minéral, citronné ou encore miellé avec une bonne persistance.

CONSERVATION:

5 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