Domaine

HOFFMANN-JAYER

Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits



RUB_VIGNOBLE

vignoble : Le Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est produit sur la commune de Magny-lès-Villers avec les lieux-dits "Les Mailles", "La Flie", "Sous le Mont" et sur la commune de Villers-la-Faye avec le lieu-dit "Les Chasserots".

superficie : 2 ha

altexpo : Villers-la-Faye: 345 m - Exp: Sud - Sud/Est // Magny-lès-Villers: 340 m - Exp: Sud - Sud/Est

sol : Argilo-calcaires, bruns foncés, avec une présence aléatoire de roches calcaires

encepagement : Pinot Noir âge moyen de 50 ans - taille Guyot

densite : 10 000 pieds / ha plantés en vigne basse

methode : Culture Biologique non certifiée

RUB_CAVE

cave : Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont ensuite triés, égrappés à 100% et mis en cuve. Les vins sont refroidis aux alentours de 10°C. La cuvaison dure entre 20 et 25 jours. Chaque millésime est différent et la réflexion sur la vinification l'est autant. Notre volonté est, de rechercher la fraîcheur, l'onctuosité du fruit et l'épaisseur du vin. Les pigeages sont privilégiés ainsi que la notion d'infusion. Après décuvage, pressage et débourbage, le vin est entonné pour faire sa fermentation malolactique et commencer l'élevage pour environ 18 à 20 mois au total. Un seul soutirage et aucune filtration avant l'embouteillage.

elevage : 2/3 de l'appellation en tonneaux avec 20% fûts neufs maximum. 1/3 en cuve en grès. Ensuite 4 à 6 mois en masse en cuve inox.

production : 9 300 bouteilles en moyenne

format : Bouteille (75cl). Pour des plus gros formats, prendre contact avec le domaine en début d'année.

RUB_DEGUSTATION

robe : Rubis brillant

aromatique : Baies des bois mûres et fraîches avec une note crayeuse

bouche : Attaque franche, longiligne, bon volume en milieu de bouche, structure verticale et finale fraîche.

RUB_SERVICE

temperature : 15-16°C

aeration : Servir 5-10 minutes avant de déguster dans des verres à Bourgogne.

garde : 5-8 ans

accords : Privilégier le moment du plat principal à base de viandes rouges à courte cuisson, voire du canard. En maturité précoce envisager aussi des plats à base de poissons de roche ou à chair rouge (rouget, palamite, thon).