

Nuits-Saint-Georges "Les Hauts Poirêts"

LE VIGNOBLE

Au sud de Nuits-Saint-Georges, la parcelle, dotée d'une forte pente, se situe en sommet de coteau au-dessus de l'ancienne carrière de Nuits.

Superficie : 0,29 ha

Altitude : 330 m

Exposition : Sud - Sud/Est

Sol : Peu profond et à forte présence de roche calcaire

Cépage : Pinot Noir âge moyen de 70 ans - taille Guyot

Densité : 10 000 pieds / ha plantés en vigne basse

Méthode culturale : Culture Biologique.

LA CAVE

Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont ensuite triés. Selon les années 30 à 40% de vendange entière et mis en cuve. Les vins sont refroidis légèrement. La cuvaison dure entre 20 et 25 jours. Après décuvage, pressage et débouillage, le vin est entonné pour faire sa fermentation malolactique avant de commencer l'élevage pour environ 18 à 24 mois. Un seul soutirage et aucune filtration avant l'embouteillage

Elevage : 30% en fûts neufs maximum. Attention : 0% de fûts neufs en 2020.

Production : 900 bouteilles en moyenne

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

LA DÉGUSTATION

Robe : Rubis brillant et dense

Aromatique : Fruits rouges et noirs bien mûrs sur fond crayeux

Bouche : Attaque franche, milieu de bouche élané où le fruit s'installe sans pour autant masquer la fibre tannique, débouchant en finale sur un joli calcaire au milieu de la langue.

LE SERVICE

Température de service : 15-16°C

Aération : Servir 10 minutes avant de déguster dans des verres à Bourgogne.

Garde potentielle : 10-15 ans

Accords mets et vins : Privilégier le moment du plat principal à base de volailles, les poissons en sauce tomate, voire aussi la cuisine asiatique.

