Domaine

HOFFMANN-JAYER



Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits

"Cuvée Rosalie"

RUB_VIGNOBLE

vignoble : Le Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Cuvée Rosalie" est une sélection parcellaire, produit sur la commune de Magny-lès-Villers sur le lieux-dits "Les Chasserots", dans la partie haute. Cette cuvée n'est pas mise en bouteille à chaque millésime, mais seulement les années ou le profil aromatique permet d'avoir une cuvée exceptionnelle.

commune : Magny-les-Villers

superficie : 0,37 ha

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

sol : Argilo-calcaires, bruns foncés, avec présence 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 : Seulement 3 tonneaux : un neuf, un de deux ans et un de 4 ans, pendant 15 mois Ensuite 3 à 5 mois en masse en cuve.

production : 740 bouteilles et 80 magnums.

format : Bouteille (75cl), Magnums (150cl).

RUB_DEGUSTATION

robe : Rouge intense et profond.

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

bouche : Attaque franche et ample, bon volume en milieu de bouche, structure verticale, belle longueur avec une 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).