Domaine

HOFFMANN-JAYER

Côte de Nuits-Villages



RUB_VIGNOBLE

vignoble : Le Côte de Nuits-Villages est produit sur la commune de Corgoloin, sur trois parcelles différentes dont les lieux-dits sont «En Fontenelle», «Le Clos de Magny», «La Montagne».

superficie : 0.89 ha

altitude : 330 m

exposition : Sud - Sud/Est

sol : Bruns, peu calcaires, en pente régulière et faible

encepagement : Pinot Noir âge moyen de 55 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 avant de commencer l'élevage pour environ 18 à 24 mois au total. Un seul soutirage et aucune filtration avant l'embouteillage

elevage : 30% en fûts neufs maximum suivi d'une mise en masse de 4 à 6 mois.

production : 6 000 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 soutenu

aromatique : Panoplie de petits fruits des bois à pleine maturité, empreinte épicée, légèrement torréfiée, apportée par l'élevage. L'évolution en bouteille amène un bouquet complexe porté sur des notes florales de fleurs rouges.

bouche : En attaque un très joli volume de fruit. En milieu de bouche une structure tannique soutenue et bien distribuée. La finale montre une belle fraîcheur et une aromatique cohérente en rétro-olfaction.

RUB_SERVICE

temperature : 15-16°C

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

garde : 15 ans

accords : Privilégier le moment du plat principal à base de viandes rouges à courte cuisson et les plats végétariens d'inspiration provençale.