

LES ETARPIERS

HAUTES COTES DE NUITS AOC Rouge

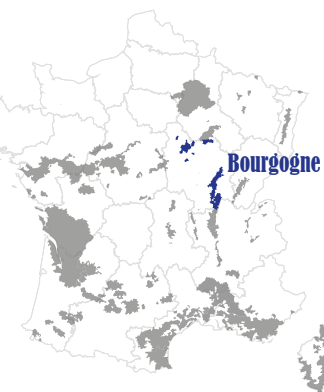
Bourgogne

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.

L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Notre sceau en Bourgogne
Dufouleur Père & Fils



Ce sont 19 communes situées dans le département de la Côte d'Or qui composent l'aire de production.

La superficie en production est de 600 ha environ pour les rouges et rosés et de 135 ha environ pour les blancs.

CEPAGES :

100% Pinot Noir.

ELABORATION :

Après avoir été vendangés, un nouveau tri sur table est réalisé. Les raisins sont éraflés à 100%. Macération pelliculaire à froid pour un maximum d'extraction de la couleur.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte. Fermentation malo-lactique en fûts réalisée à 100 %.

Élevage pour partie en fûts neufs et pour le reste en cuve thermo-régulée.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : belle robe profonde rubis avec des reflets rosés, limpide et brillante.

Nez : ouvert, expressif sur des notes fruitées et épicées (vanille, poivre) .

Bouche : attaque franche, matière soyeuse et fraîche, vin structuré, équilibré par des tanins présents mais sans agressivité et soutenue par une belle fraîcheur, de la longueur sur une finale fruitée que le temps va enrichir.

HARMONIE METS/VINS :

Jeune, à consommer de préférence avec des viandes blanches ou rouges légères, des barbecues et des fromages doux. Avec un peu d'âge, accompagnera parfaitement des plats plus relevés comme les ragoûts ou les viandes rouges rôties.

Service à 16°C.

POTENTIEL DE GARDE :

De 5 à 10 ans.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles - BPI06 39605 Arbois Cedex - www.henri-maire.fr

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 - N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Août 2022