

BOURGOGNE HAUTES COTES 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.

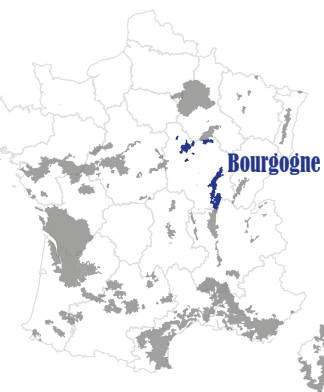
L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

DEPUIS 1848

DUFOULEUR PÈRE & FILS

FRANCE



L'appellation Régionale BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés produits dans l'aire délimitée depuis 1961, sur 19 communes. Il est situé en parallèle de la Côte de Nuits, de Gevrey-Chambertin jusqu'au bois de Corton.

Le vignoble connaît un cycle d'expansion, lié à la croissance économique sur l'ensemble du XIXe siècle, jusqu'au phylloxéra. Entre 1910 et 1936, près de la moitié du vignoble a disparu. Depuis les années 1950, il a fallu deux générations de viticulteurs travaillant en polycultures pour mener à bien une reconquête patiente et courageuse. Les générations actuelles poursuivent le travail accompli et redonnent aux vins ses lettres de noblesse, héritées de Vergy et de l'Abbaye de Saint-Vivant.



CEPAGES :

100% Pinot Noir.



ELABORATION :

Vendanges manuelles, tri soigné en cuverie : les raisins sont égrappés à 50 % mais non foulés et mis en cuve par gravité. Macération totale de 14 jours dont 3 jours à froid (12°C). Fermentation en levures indigènes uniquement. 11 mois sur lies sans soutirage, 33% de fûts neufs



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : rouge cerise, avec des reflets rouge rubis.

Nez : notes de cerise, de cassis, de framboise, de pomelo, de prune, de groseille, accompagnées par la menthe, la réglisse, le poivre, le cuir, le tabac.

Bouche : attaque souple et franche, avec une matière fruitée pulpeuse et des tanins croquants, parfois plus charpentés. La fin de bouche se montre plus fraîche, avec des notes de menthol et de réglisse, pouvant évoluer vers des arômes épicés.



HARMONIE METS/VINS :

Son fruité pulpeux et sa charpente croquante en font l'allié de plats conviviaux, comme la fondue bourguignonne, la tartiflette, un filet mignon de porc et champignons farcis, un steak de bœuf grillé au poivre. Côté fromage, essayez-le avec un soumaintrain affiné, du morbier. Vous serez surpris par leur vitalité avec un clafoutis aux cerises ou un gratin de fruits rouges.

A servir entre 14 et 16°C.



POTENTIEL DE GARDE :

De suite à 5 ans et plus .



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 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. Mars 2025