



**Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits
Clos des Dames Huguette**

VIGNE

Situation :

- Nuits-st-Georges

Lieu-dit :

- Dames Huguette

Terroir :

► Ce vignoble est situé entre 300 et 400 mètres d'altitude. Les sols argilo-calcaires résultent de l'altération des calcaires et des marnes du substrat. Les Dames Huguette est l'un des meilleurs terroirs des Hautes Côtes de Nuits dû à sa proximité avec l'appellation Nuits-st-Georges.

Cépage :

- Pinot Noir

Superficie :

- 2,18 ha

Rendement max autorisé :

- 60hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :

- 1965, 1967, 1975, 1995

VENDANGES

- Vendange manuelle
- Transport du raisin en caisse
- Passage sur table vibrante puis table de tri
- Éraflage 100%

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification :

► Macération pré-fermentaire à froid pendant 8 jours puis fermentation alcoolique avec levures indigènes pendant 10 à 15 jours. Deux pigeages journaliers

Elevage :

- En fût durant 12 mois
- 20% de fûts neufs

CONSEILS

Température service :

- 15 à 16°

Commentaires du Vigneron :

2017 2018 2019 2020

2021

- Robe : pourpre.
- Nez : très belle intensité aromatique avec des arômes de framboise, fraise et de fruits noirs (mûre).
- Bouche : la cuvée s'exprime avec panache et les perceptions en bouche ne sont pas en reste; enveloppe, chaire, volume. Le tout souligné par une trame tannique fondue et salivante.

Accords mets-vins :

- Viandes blanches comme le lapin mais aussi l'agneau et canard.
- Cuisine très légèrement épicée
- Plats salés/sucrés (canard à l'orange, tajines...)
- Fromages : soumaintrain affiné, nuits d'or, reblochon fermier, morbier.

Potentiel de garde :

- 0 à 10 ans

