



## 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 : rouge cerise
- ▶ Nez : frais et concentré, poivre blanc, cerise macérée.
- ▶ Bouche : cohérente au nez; sapide et profonde; un équilibre entre gourmandise et concentration.

### 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



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