



VIGNE

Situation :

- ▶ Premeaux-Prissey

Lieu-dit :

- ▶ La Montagne

Terroir :

▶ Ce vignoble est situé entre 300 et 400 mètres d'altitude. La vigne occupe les versants des vallées incisant les plateaux du calcaire jurassique, à l'ouest de « la côte ». Le sol brun est peu calcaire et très caillouteux.

Cépage :

- ▶ Chardonnay

Superficie :

- ▶ 0,35 ha

Rendement max autorisé :

- ▶ 66hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 2016

VENDANGES

- ▶ Vendange manuelle
- ▶ Transport du raisin en caisse
- ▶ Passage sur table vibrante puis table de tri

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification :

▶ Pressurage en grappe entière puis début de la fermentation en cuve inox avec levures indigènes à base température, entre 18 et 20°C pour garder la fraîcheur.

Elevage :

- ▶ En fût de 300L entre 9 et 10 mois
- ▶ 20% de fûts neufs

CONSEILS

Température service :

- ▶ 10 à 12 °C

Commentaires du Vigneron :

2017 2019 2020 2021

- ▶ Robe : jaune or qui annonce la richesse du vin.
- ▶ Nez : fin, frais; notes de yuzu et citronnelle se mélangent aux caractères minéraux.
- ▶ Bouche : envoûtante, dotée d'une belle chaire. La finale est salivante, délicate et saline.

Accords mets-vins :

- ▶ Tarama
- ▶ Poissons à la vapeur et aux crustacés
- ▶ Jambon persillé
- ▶ Escargots
- ▶ Foie gras au sel
- ▶ Fromages : roquefort, aisy cendré, comté affiné, chaource

Potentiel de garde :

- ▶ 0 à 10 ans



**Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits
Blanc - La Montagne**