



## 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 :

- ▶ Pinot Noir

### Superficie :

- ▶ 0,71 ha

### Rendement max autorisé :

- ▶ 60hl/ha

### Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 2016 et 2017

## 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	2019	2020	2021
------	------	------	------

- ▶ Robe : rouge cerise
- ▶ Nez : condensé de fruits rouges frais (framboise, groseille, fraise des bois).
- ▶ Bouche : juteuse, longueur 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



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