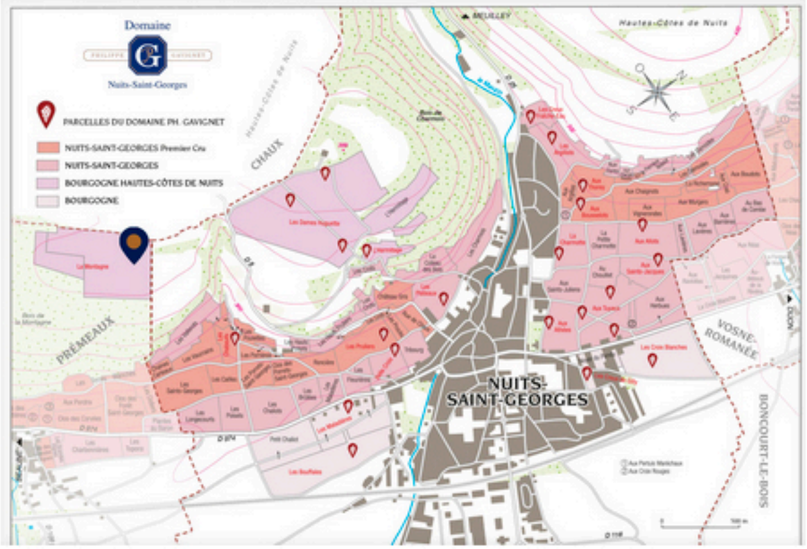

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits
Blanc - La Montagne

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 :

2019 | 2020 | 2021 | 2022

- Robe : fraiche et limpide.
- Nez : éclatant. La douceur des Freesias partage l'espace avec le pamplemousse et le kumquat.
- Bouche : très ciselée, cette cuvée est aussi salivante en bouche qu'expressive au nez. Très bonne longueur.

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