

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES  
DE NUITS ROUGE  
2018**



Cuvée : Classique  
Cépage : Pinot noir  
Superficie : 92 ares  
Rendement : 33 hl/ha  
Age des vignes : 37 ans  
Mise en bouteille : 11/12/2019  
Production : 343 caisses de  
12 bouteilles, 100 magnums

Bouteille : Bourgogne Tradition Cétie 55mm FM  
Bouchon : Parramon 49/24 Super Analysé  
Alcool : 12.68 % Vol  
Glucose/fructose : < 2g/l  
Ac Totale : 3.16 g/l  
SO2 libre : 18 mg/l  
SO2 total : 35 mg/l  
CO2 : 750 mg/l  
Ac volatile : 0.58 g/l

**SITUATION** : Sols argilo-calcaires relativement profonds par endroits, sur Magny les Villers et Villers la Faye. Coteaux à faible pente, orientés principalement à l'est. Vigne haute et large avec rangs enherbés.

**VINIFICATION** : Récolte mécanique pour 80 %. Égrappage total. Cuvaision totale de 14 jours, avec pigeages et remontages. Volonté d'extraire modérément afin de privilégier la délicatesse du fruit. FML à 100%, précoce. Elevage de 12 mois sur lie, 22% de fûts neufs. Pas de collage. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, filtration sur terre. Mise en bouteille par gravité et sous vide après un sulfitage modéré.

**SPÉCIFICITÉ** : Le terroir s'exprime par des notes aromatiques subtiles, épicées, réglissées et fruitées, et par l'onctuosité des tanins. Le millésime se caractérise par un nez intense et fruité et une structure solide mais bien enrobée. Une expression dense mais accessible du pinot noir.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 15-16°C. Ce vin est agréable et le restera jusqu'à l'automne 2020, ensuite, il devra attendre 1 ou 2 ans ou être carafé ou aéré avant dégustation, car il se sera très probablement refermé. Il charme le nez et la bouche, après une petite heure d'aération.

**GARDE OPTIMALE** : 2019 puis 2022-2028.

**ACCORDS METS ET VINS** : À la fois subtil et expressif, ce vin accompagnera aussi bien des côtes d'agneau à la gelée de romarin qu'un magret de canard aux petits navets confits...

