



Bourgogne Hautes Côtes de Nuits “Clos des Dames Huguettes”

SURFACE : 2 Ha 56 a.

CEPAGE : Pinot Noir.

TYPE DE SOL : 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 substrat est identique à celui de la côte, mais les formations superficielles sont très minces, voire inexistantes. Les sols argilo-calcaires résultent de l'altération des calcaires et des marnes du substrat.

RENDEMENT : 60 hl/ ha

AGE MOYEN : 40 ans

CONDUITE DE LA VIGNE : Vignes basses enherbées, travail du sol sous le rang, lutte raisonnée, vendange manuelle et mécanique.

VINIFICATION : Egrappage des raisins, mise en cuve, macération pré fermentaire à froid pendant 5 à 8 jours, pigeage journalier, remontage matin et soir, fermentation alcoolique de 10 à 15 jours entre 25-30° , décuvage manuel.

ELEVAGE : de 10 à 12 mois en fût de chênes, puis mise en bouteilles au Domaine.

DEGUSTATION : Ce lieu-dit donne des vins bien en chair, avec un goût de fruits rouge et une jolie couleur rubis, avec quelques notes de réglisse en fin de bouche. Remarquable de par leur qualité et leur finesse.

ACCORDS METS & VIN : On peut l'associer à toutes les viandes blanches et rouges, canard mais aussi sur certains poissons et aussi sur des coquilles et jacques.

SERVICE : entre 2 et 8 ans d'âge à une température de 14 à 16°C.

Domaine GAVIGNET-BÉTHANIE

18, rue Félix Tisserand - 21700 Nuits-Saint-Georges

+33 (0)3 80 61 16 04

domaine.gavignet-bethanie@wanadoo.fr

www.domaine-gavignet-bethanie.com

