

Hautes Côtes de Nuits Blanc, Bouchard Aîné & Fils



Un Bourgogne comme on l'aime! Les vignes sont situées sur la côte suivante celle de la Côte de Nuits, parallèle à la Côte des Grands Crus. Les Hautes Côtes de Nuits totalisent 100 ha de chardonnay qui subissent le même genre de vinification que dans les célèbres villages de Bourgogne.

Origine: Les Hautes Côtes de Nuits bénéficient d'un climat plus frais que les plaines, avec des altitudes supérieures à 300 mètres. Les sols calcaires et marneux favorisent une maturation lente du Chardonnay, donnant des vins tendus et minéraux.

Encépagement: chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés à la main, pressés doucement, puis fermentés à basse température en cuves inox pour préserver la pureté aromatique. L'élevage sur lies fines pendant 6 mois apporte du volume et de la complexité.

Dégustation: Nez très expressif et séducteur, aux arômes boisés et vanillés. Nez teinté de fleurs blanches. Quelques notes d'agrumes. En bouche il est délicat et parfumé, équilibré et ample avec de la minéralité sur son gras et ses nuances de bois.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal avec des croquettes de crevettes, un filet de sole meunière ou une salade de chèvre chaud. Il accompagne aussi parfaitement les sushis et les plats végétariens à base de légumes grillés.

- Fondue - raclette
- ...