



## 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 :

2017 2019 2020 2021

- ▶ Robe : or blanc à l'or pâle, voire or jaune pour des vins élevés en fûts.
- ▶ Nez : aubépine, chèvrefeuille, se mêlent à la pomme, au citron, à l'ortie blanche, à la noisette.
- ▶ Bouche : gras, une constitution solide, équilibrée.

### 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



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