



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 :

- ▶ Pinot Noir

Superficie :

- ▶ 0,71 ha

Rendement max autorisé :

- ▶ 60hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 2016 et 2017

VENDANGES

- ▶ Vendange manuelle
- ▶ Transport du raisin en caisse
- ▶ Passage sur table vibrante puis table de tri
- ▶ Éraflage 100%

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification :

▶ Macération pré-fermentaire à froid pendant 8 jours puis fermentation alcoolique avec levures indigènes pendant 10 à 15 jours. Deux pigeages journaliers

Elevage :

- ▶ En fût durant 12 mois
- ▶ 20% de fûts neufs

CONSEILS

Température service :

- ▶ 15 à 16°

Commentaires du Vigneron :

2017 2019 2020 2021

- ▶ Robe : Pourpre ou rubis sombre.
- ▶ Nez : framboise, cerise, réglisse, parfois violette.
- ▶ Bouche : saveur franche et ferme, des tanins plaisants à maturité, du corps mais sans excès.

Accords mets-vins :

- ▶ Viandes blanches comme le lapin mais aussi l'agneau et canard.
- ▶ Cuisine très légèrement épicée
- ▶ Plats salés/sucrés (canard à l'orange, tajines...)
- ▶ Fromages : soumaintrain affiné, nuits d'or, reblochon fermier, morbier.

Potentiel de garde :

- ▶ 0 à 10 ans



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