



### ▪ Vinification

En cuverie, les mains s'affairent autour de la table de tri pour écarter tous les raisins impactés par les ennemis éventuels de la vigne tels le botrytis, le mildiou, l'oïdium, la grêle, l'échaudage etc. Les baies (vendanges éraflées) et les grappes (vendanges entières) s'empilent ensuite dans les cuves inox ou les foudres en bois. Très peu interventionnistes en cave, nous laissons la nature signer son millésime. Les sens en éveillent, nous écoutons, observons, sentons, touchons et dégustons cette matière en transformation. Après une macération d'une semaine environ, la fermentation démarre. Nous privilégions au début des pigeages pour extraire délicatement cette substance et en fin de fermentation, nous effectuons des remontages pour ajuster la structure tannique de la cuvée. Le vin est ensuite soutiré et les raisins pressés sont incorporés en partie à ces jus. La cuvée une fois assemblée est entonnée dans des fûts de chêne français.

### ▪ Élevage

L'élevage, un temps de repos indispensable pour que le vin s'affine, s'étire et s'harmonise. Ce long séjour en fût de chêne lui confère davantage de complexité et densifie sa structure. Conscientieux sur le choix de nos fûts, nous sélectionnons des bois en provenance des forêts de l'Allier et des Vosges. Ce **Côte de Nuits-Villages** séjourne 12 mois dans des fûts neufs à 20% (pièces bourguignonnes de 228L).

### • Dégustation



Au nez, ce **Côte de Nuits-Villages** s'illustre par des arômes gourmands de griotte, de framboise, de mûre et de réglisse. En bouche, il se définit par sa souplesse et sa rondeur. Une narration pleine de fraîcheur croquante !

**Accords :** Rôti de porc, veau aux olives, sauté de poulet aux champignons et tomates confites, lasagnes aux légumes, linguine aux aubergines, parmesan et jambon de parme...

**Température de service :** 14 °C