

DOMAINE SIRES DE VERGY

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2020

Histoire

Le vignoble du Domaine Saint Saturnin de Vergy s'étend sur des coteaux ensoleillés pouvant produire les meilleurs Chardonnay et Pinot Noir. Les vins vinifiés au Domaine sont reconnus pour être de qualité avec du caractère. Promis à la disparition, ce vignoble a su mener à bien une reconquête patiente et courageuse. Les Hautes-Côtes-de-Nuits et Hautes-Côtes-de-Beaune connaissent une véritable renaissance depuis les années 1950.

Cépage

Chardonnay

Origine

Les Bourgogne Hautes Côtes de Nuits surplombent la Côte de Nuits par l'Ouest, du bois de Corton aux hauteurs de Gevrey-Chambertin. Le vignoble est situé entre 300 et 400 mètres d'altitude.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. Après un débourage serré, la fermentation alcoolique est réalisée en cuves inox thermo-régulées à 16°C. L'entonnage des vins en fûts de chêne se fait par gravité. L'élevage se fait sur lies fines en fûts de chêne de 1 à 5 vins pendant 10 mois.

Type de sol

Sols argilo-calcaires, résultant de l'altération des calcaires et des marnes du substrat.



Couleur

Robe brillante, jaune à reflets verts.



Nez

Nez citronné expressif et minéral bien marié à des notes de fruits secs.



Palais

La bouche est fraîche, droite, avec une persistance aromatique plaisante de fleurs blanches et une finale légèrement grillée.

Recommandations

La vivacité du vin s'associe parfaitement aux escargots. Parfait également sur de la volaille (en blanquette ou grillée), du veau en sauce, des poissons crus, au four, en sauce ou des crustacés. Fromages : Camembert, Brie, Bleu de Bresse, fromages de chèvre, Gruyère, Gouda...

Services

10 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com