



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

Pinot Noir

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 mécaniques. Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage 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 aux reflets rubis.



Nez

Nez gourmand de fruits rouges et d'épices.



Palais

Bouche délicate et parfumée soutenue par des tanins fins. Equilibrée et ample avec une belle intensité aromatique et une finale fraîche.

Recommandations

Vin rond, idéal pour les viandes blanches comme le lapin mais aussi l'agneau et le canard, et sur des viandes grillées. Surprenant sur des plats salés/sucrés ou légèrement épicés (canard à l'orange, tajines...). Fromages moyennement forts : Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon...

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com