

**CÔTES DE NUITS VILLAGES
2018**



Cuvée : Classique
Cépage : Pinot noir
Superficie : 1 ha 11 a 57 ca
Rendement : 34 hl/ha
Age des vignes : 40 ans
Mise en bouteille : 18-19/03/2020
Production : 395 caisses de
12 bouteilles, 100 magnums

Bouteille : Bourgogne Antique Cétie 63mm
Bouchon : Parramon 49/24 Super Analysé
Alcool : 13.48 % Vol
Glucose/fructose : < 2g/l
Ac Totale : 3.34 g/l
SO2 libre : 21 mg/l
SO2 total : 40 mg/l
CO2 : 860 mg/l
Ac volatile : 0.60 g/l

SITUATION : Cette cuvée est issue d'une parcelle située sur la commune de Corgoloin, lieu dit : « Le Clos de Magny ». Vigne plantée entre 1963 et 1992. Sols argilo-calcaires, côteau orienté plein Est (maturation idéale du pinot noir).

VINIFICATION : Récolte manuelle, égrappage à 100%. Cuvaion totale de 15 jours (macérations pré et post fermentaires comprises) avec pigeages et remontages. Levures naturelles à 95%. Pressurage doux et rapide, entonnage par gravité après décantation de 48h. Élevage en fûts, dont 29% de fûts neufs. FML à 100% (bactéries naturelles). Élevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, sans aération ni pompage. Pas de filtration.

SPÉCIFICITÉ : Nez expressif et charmeur, de fruits rouges mûrs et d'épices douces (vanille, cannelle, poivre sauvage). Le bois s'exprime par sa suavité et sa sucrosité et des notes de torréfaction et de réglisse. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits noirs (mûres, myrtille). La bouche est élégante et charnue, d'une charpente solide, basée sur des tanins fins et bien enrobés. C'est l'expression d'un millésime harmonieux, issu d'une maturation des raisins bien aboutie.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15-16 °C

CONSO OPTIMALE : Ce vin peut être apprécié dès sa jeunesse car son fruit est très intense et l'harmonie est là. Après une phase de fermeture, il n'atteindra sa pleine maturité qu'en 2022-2030.

ACCORDS METS ET VINS : A vin de caractère, plat de caractère : gibier à plumes ou venaison, viandes marinées, gigot d'agneau ou coq au vin... sans oublier l'immense variété de nos fromages affinés à point (attention toutefois à ne pas écraser le vin).

