



CÔTE DE NUITS - VILLAGES

« Au Clou »

Lieu dit : Au clou

Cépage : 100 % Pinot noir

Récolte : vendange manuelle

Potentiel de garde

Plus de 5 ans

Accords mets et vins

Entrée froide (charcuterie), viandes rouges rôties ou grillés et fromages doux.

Température de service

14° à 16°c

Dégustation

Une belle couleur rouge rubis et brillante.

Un nez frais, élégant et fruité.

En bouche on retrouve un vin souple, puissant, élégant avec des arômes de fruits rouges et légèrement boisé.



Vinification :

Les raisins sont acheminés en caisse de la vigne au domaine. Après passage sur la table de tri, les grappes sont légèrement foulées. La macération se fait grappe entière sans pigeage, uniquement des remontages quotidiens, afin d'obtenir toute la structure aromatique et colorante de ce vin. La durée de cuvaison est d'environ 15 jours avec la fermentation alcoolique. Le pressurage s'effectue dans la pure tradition bourguignonne depuis plusieurs générations avec l'aide d'un presseur pneumatique doté des dernières technologies. Puis les vins sont soutirés et mis en fut.

Elevage

Elevage en fût de chêne d'une durée de 18 à 24 mois dans nos caves (Fermentation malo-lactique faite). La mise en bouteille est effectuée au domaine.