

HAUTES COTES DE NUITS 2022 Domaine Pierre LAURENT 75 CL

Ce vin présente des notes de fruits frais (griottes,framboise) sur les fruits des bois la prunelle, et légèrement mentholé.La bouche exprime une att



Référence : 433023

Prix : 21.10 €

Descriptif :

HAUTES COTES DE NUITS 2022 Domaine Pierre LAURENT 75 CL

Le Domaine Pierre Laurent compte 13,5 hectares sur la commune de Chevannes, située dans l'appellation contrôlée Hautes Côtes de Nuits. Le vignoble est âgé d'environ 20 à 25 ans. Les parcelles sont orientées Sud Est sur des terroirs argilo calcaires caillouteux. Le Domaine Pierre Laurent est engagé depuis trois ans dans une démarche de culture biologique. Les vignes sont labourées et aucun désherbant, ni pesticide n'est employé.

notes de dégustation :

Ce vin présente des notes de fruits frais (griottes,framboise) sur les fruits des bois la prunelle, et légèrement mentholé.La bouche exprime une attaque souple , réglissée, sur le tabac, des tanins croquants et charpentés.. La fin de bouche se montre plus fraîche, avec des notes de menthol et de réglisse.

cépage: 100% pinot noir, les raisins sont égrappés et mis en cuve en béton de 50 hls maximum. La macération à froid est faite naturellement pendant trois à quatre jours,La macération dure de 13 à 15 Jours. L'Eleveage se fait en fût pendant 13 à 14 mois dans des fûts de 3, 4 et 5 vins. Les vins sont ensuite assemblés,

puis filtrés et mis en bouteille.

accords : un filet mignon de porc et champignons farcis, un émincé de volaille aux champignons, Côté fromage, essayez-le avec un soumaintrain affiné, un reblochon fermier, du morbier. Vous serez surpris par leur vitalité avec un clafoutis aux cerises ou un gratin de fruits rouges.

T°S : 14 - 16°C

G: 2026 -2028

[Lien vers la fiche du produit](#)