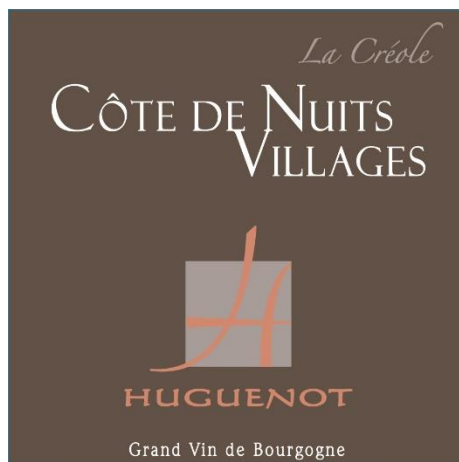


VIN ROUGE

CÔTE DE NUITS VILLAGES - La Créole

Catégorie	AOC VILLAGE
Région Viticole	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
Communes de production	BROCHON - FIXIN
Lieu-dit	La Créole
Cépage	PINOT NOIR (100%)
Vendanges	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante et soufflante.
Élevage	12-15 mois en fûts de chêne. Fûts de différentes provenances et différents tonneliers avec des chauffes moyennes et plus à cœur du bois.
Terroir	Sols argileux, très peu calcaires
Âge des vignes	50 ans
Type de culture	En conversion vers l'Agriculture Biologique jusqu'au millésime 2018 Certifié AB par Ecocert depuis le millésime 2019
Production	3 000 bouteilles
Température de service	14 à 16°C
Dégustation - Garde	De 3 à 10 ans

TERROIR / EXPOSITION

Petit vignoble très ramassé au sud de Dijon, plus précisément sur les villages de BROCHON et FIXIN. Les sols sont très argileux avec en surface quelques graviers calcaires. Les coteaux sont exposés plein Est de 250 à 300 mètres d'altitude.

DEGUSTATION - ACCORDS METS & VINS

Coloré et d'une belle complexité aromatique, les propriétés du terroir transmettent au vin un caractère tonique et robuste. Ses arômes s'expriment de façon générale sur fond de cerise, groseille et cassis, avec des nuances d'épices. Avec une trame tannique, c'est en bouche un vin large et puissant, avec un gras remarquable et de la rondeur. Sa texture est riche et prometteuse.

Facile à boire en toutes circonstances, c'est un vin simple et convivial.

Dégustez-le sur toutes les viandes rouges, les terrines et pâtés, les abats rôtis ou poêlés, les viandes souples comme le porc rôti ou en sauce, l'agneau longuement rôti et le veau braisé.

Domaine Huguenot – 21160 Marsannay-La-Côte – Bourgogne – Côte d'Or - France



Pour les fromages, préférez ceux à saveur soutenue : époisses, langres, ami du chambertin.

Domaine Huguenot – 21160 Marsannay-La-Côte – Bourgogne – Côte d’Or - France

