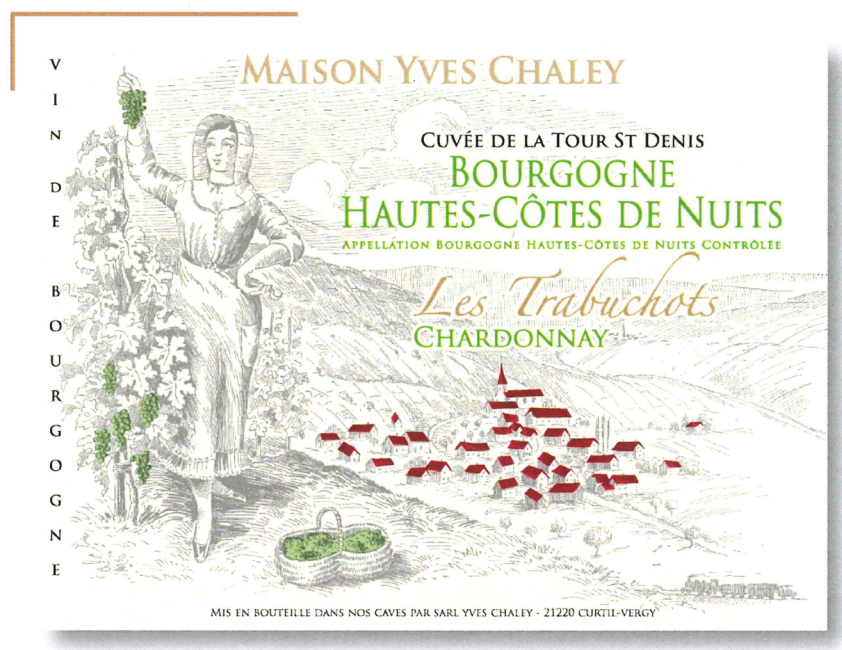


Domaine Viticole du Val de Vergy



Surface en vigne : 2 hectares

Taille : Guyot simple

Densité de plantation : 5 000 plants à l'hectare

Rendement : 28 à 40 HL Hectare suivant conditions climatiques

Terroir : sol argilo calcaire formé de calcaire tendre mais compact dite dalle nacrée. Terrain caillouteux pauvre qui exige de la vigne souffrance et efforts pour créer des arômes rares.

Exposition : Micro climat exceptionnel en raison de l'orientation du vignoble plein sud en forme d'amphithéâtre à l'abri des vents du nord et profitant d'un ensoleillement maximum du levant au couchant.

Vendanges : Du 25 septembre au 15 octobre, manuelle, pour éviter le bruit de la machine envahissante et toujours le plaisir d'avoir des vendangeurs souriants et respectueux du chef et le cliquetis de la vendangerette pour couper ces grappes gorgées de sucre.

Vinification : Foulage et pressurage immédiat de la vendange suivi d'un débourbage au clair et d'une mise en cuve inox pendant trois mois. Ensuite ces vins seront descendus dans nos caves pour retrouver une température naturelle et hygrométrie constante pour le suivi des fermentations Malo lactiques nécessaire dans le respect de la tradition.

Caractère : Incomparable et fortement personnel.
Notre Bourgogne Hautes Côtes de Nuits porte avec éclat la signature de son très grand terroir.

Date optimale de dégustation pour la récolte 2016 : de suite.

Durée de conservation environ 4 ans et suivant votre désir de soif.

Dégustation : nez franc, sur les fruits à chair jaunes (pêche, mirabelle) et les fruits à chair blanche (pomme granny, poire). Bonne complexité aromatique.

En bouche, le vin est équilibré, gourmand, avec sa bouche toute en rondeur. L'acidité est moyenne. La finale est plutôt chaleureuse et manque de vivacité.

Un beau Chardonnay de cuve, à l'aromatique charmeuse et à la bouche gourmande.