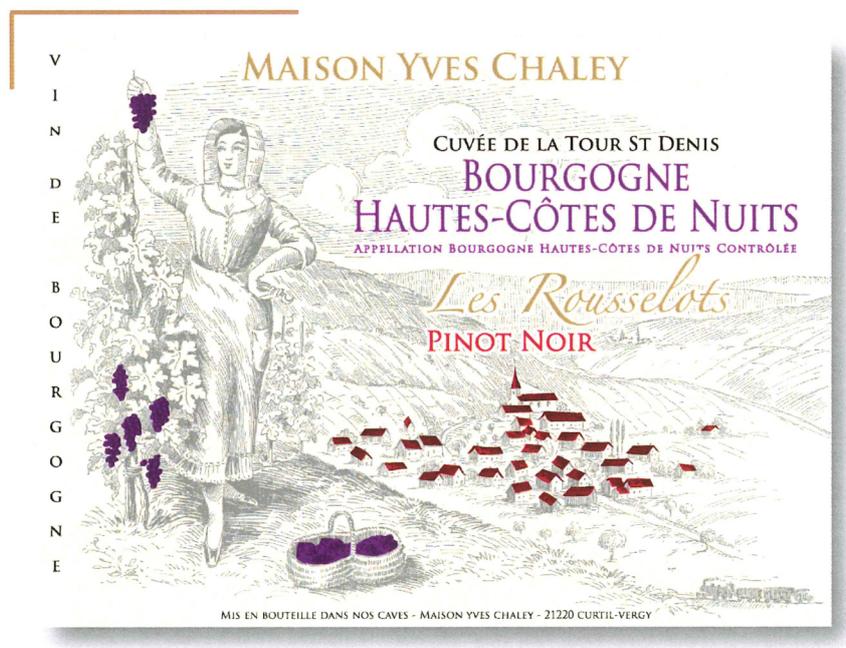


Domaine Viticole du Val de Vergy



Surface en vigne : 3 hectares

Taille : Cuyot simple

Densité de plantation : 10 000 plants à l'hectare

Rendement : 35 à 40 HL Hectare

Terròir : coteau argile calcaire

Particularité : Parcelle d'un seul tenant appuyée à la colline de Vergy se présentant seule comme un îlot au coeur des Hautes Côtes de Nuits dominé par la Tour Saint-Denis.

Exposition climat : À dominante continentale corrigée par la butte de Vergy pour arrêter le vent du nord et apporter la chaleur nécessaire pour parachever la maturation avant les vendanges.

Vendanges : Manuelle du 25 septembre au 15 octobre dans le respect de la tradition.

Vinification : Egrappage 100 % de la vendange suivi d'une vinification traditionnelle par remontage, pigeage classique de 12 à 18 jours avec contrôle et maîtrise des températures pendant la fermentation alcoolique suivi d'un élevage de 12 mois en fût de chêne neuf 30 %, le reste 70% en fût de 1 vin et 2 vins.

Caractère : C'est au terroir et au micro climat qu'il faut attribuer l'extrême finesse des arômes complexes de petits fruits rouges qui s'expriment dans notre Bourgogne Hautes Côtes de Nuits. Robe Rouge Foncée suivant les années et toujours plus corsé que la moyenne des Bourgogne Hautes Côtes de Nuits en raison de son terroir et de son exposition.

Date optimale de dégustation pour la récolte 2016 : Mars 2018.

Duré de conservation : de 5 à 8 ans.

Dégustation : nez franc, d'une bonne intensité et complexité aromatique, sur des notes de petits fruits sauvages (mûres), de cassis, de fraise des bois et de confiture de cerises.

L'attaque et le milieu de bouche sont souples. Les tanins sont fins et soyeux. Le vin est équilibré et montre une finale fraîche et acidulée appelant le 2^{ème} verre.

Belle typicité Hautes Côtes de Nuits. Vin très qualitatif et charmeur par son fruit, qui peut se déguster maintenant et encore mieux dans 3 ans.