



Fiche Technique Hautes côtes de nuits « Les Valençons » Millésimes 2011



Superficie du domaine: 3 ha créer depuis 2009

Production: 3000btl/ans, 80 ares

Cépage: Pinot Noir

Age de la vigne: 12 ans

Terroir: Situées à quelques kilomètres de Nuits Saint Georges, coteau à forte pente, exposition sud, sud ouest à environ 380 mètres. Sol est argilo-calcaire avec très peu de terre.

Mode de culture: Lutte raisonnée

Vendanges: Manuelles et triée à la main

Fermentation: Égrappage 50% à 100% en fonction de millésimes. Une macération à froid d'environ une dizaine de jours avec pigeage et remontages fréquents.

Elevage: Environ 12 mois sur lies en fûts de chêne avec 20% de fûts neufs

Dégustation du vin: Une robe grenat foncé, brillante et intense. Un nez délicat, des arômes de fruits rouges (cassis, groseilles) une touche boisée harmonieuse en arrière plant, à l'aération viennent des notes toastées, vanillées et de café. En bouche une belle structure et une présence tout en finesse.

Accord mets et vins: Viandes blanches rôties, gibier à plumes, charcuterie, viandes rouges grillées

Service: 14°C à 16°C

Conservation: Il peuvent être consommés sur leur jeunesse mais certains millésime peuvent aller jusqu'à 12ans, se référer à la grille de suivi des millésimes sur www.domaine.cruchandeau.fr

Média:

2010: -noté 90/100 Concours Flavour in France (Club des Sommeliers Bourguignons)

-Sélectionné au Tastevinage de printemps

-Médaille d'Or au Féminales

-Sélectionné par le Guide Hachette

DOMAINE CRUCHANDEAU JULIEN

4 rue Robert 21700 Chaux

www.domaine.cruchandeau.com

Tel:0674857962/0380621650

domaine.cruchandeau@gmail.com