



## Fiche Technique Hautes côtes de nuits « Les Martennes » Millésime 2011



**Superficie du domaine:** 3 ha créer depuis 2009

**Production:** 3000btl/ans, 50 ares

**Cépage:** Chardonnay

**Age de la vigne:** 30ans

**Terroir:** Situées sur à quelques kilomètres de Nuits Saint Georges, en coteau , exposition sud, sud ouest à environ 380 mètres. Sol est des marnes blanches argileuses .

**Mode de culture:** Lutte raisonnée, travail des sols.

**Vendanges:** Manuelles et triée à la main

**Fermentation:** Une macération pelliculaire à froid d'environ 24H et pressurage. La fermentation est fût pour une partie (50%) et en cuve pour l'autre.

**Elevage:** Environ 10 mois sur lies (50% en fût, 50% en cuve)

**Dégustation du vin:** Souple et fruité, des arômes de fruits frais, de fleurs blanches évoluées vers les épices et les fruits secs.

**Accord mets et vins:** Poisson en sauce, volaille à la crème.

**Service:** 10°C à 12°C

**Conservation:** Ils peuvent être consommés sur leur jeunesse mais la garde peut être prolongée pour les amateurs de vins plus évolués , se référer à la grille de suivi des millésimes sur : [www.domaine.cruchandeau.fr](http://www.domaine.cruchandeau.fr)

---

**DOMAINE CRUCHANDEAU JULIEN**

4 rue Robert 21700 Chaux

[www.domaine.cruchandeau.com](http://www.domaine.cruchandeau.com)

Tel:0674857962/0380621650

[domaine.cruchandeau@gmail.com](mailto:domaine.cruchandeau@gmail.com)