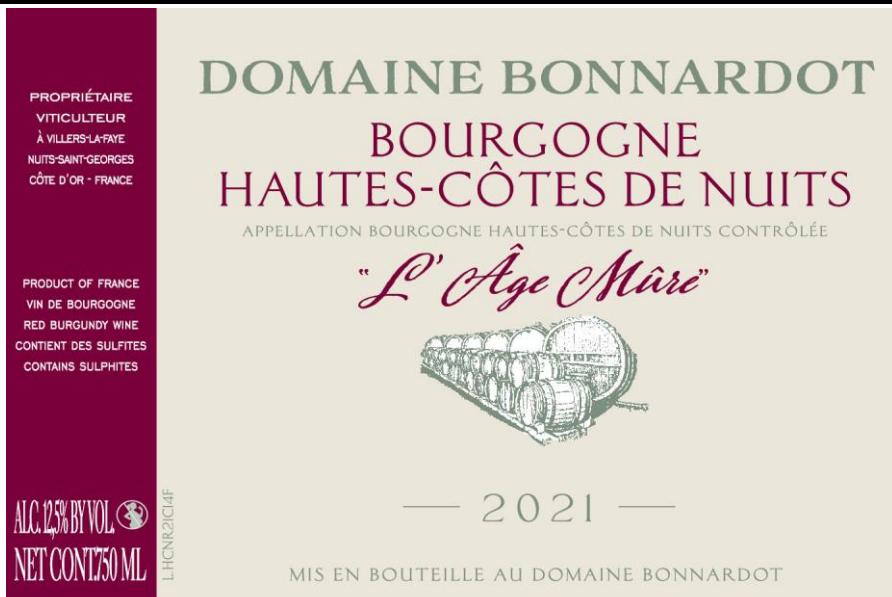


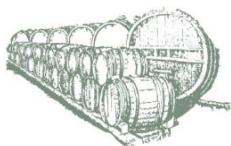
FICHE TECHNIQUE BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE



Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge 2021

"L'âge mûre"

Le Domaine	Domaine Familial, situé à Villers la Faye, dans les Hautes Côtes de Nuits, environ 20 hectares					
Encépagement / âge des vignes	100% Pinot Noir - Vignes plantées en 74 et en 91.			Superficie :	1ha65ca	
Parcelles / Situation :	2 parcelles situées sur Villers la Faye juste en limite des Côte de Nuits Villages, sur un terrain argilo-calcaire.					
Production :	Vignes Hautes, 3300 pierds/ha, première année de conversion en Agriculture Biologique. Vendanges Manuelles. En 2021 nous avons subi un gel de printemps catastrophique avec comme résultat un rendement inférieur à 20 hl/ha.			Rendement :	17 hl/ha	
Vinification et élevage	Macération préfermentaire à froid. Levures indigènes. Fermentation Alcoolique en cuve et fermentation malolactique en fûts puis élevage en fûts de chênes. Cette cuvée 'L'âge Mûre' est issu d'une cuvaison de 25 jours, il est resté en fûts 12 mois, puis il a été assemblé en cuve 2 mois et mis en bouteilles en janvier 2023.					
Date de vendanges	26/09/2021	Mise en bouteilles	12/01/2023	Nbre de bouteilles :	2771 bt 180 Mg	
CO₂ à la mise :	735	SO₂ à la mise :	Libre : 21 mg/l Total : 53 mg/l	Degré Alc	12,66%/vol	12,5° étiquette
Dégustation et conseils	Depuis 2012 nous vinifions deux types de cuvées de Hautes Côtes. L'âge mûre est plus extraite, sur le fruit noir confit, une belle matière. Le nez est expressif sur des parfums de fleurs, de confitures de mûres et de poivre. La bouche est plaisante, les tanins sont présents, souples et de bonnes qualités. A boire dans les 7 ans. Température de service 16 à 18 °C.					
Accord mets :	Sur un gigot d'agneau, une pintade ou sur un terre-mer Coquille Saint-Jacques/lardons fumé et choux verts.					



DOMAINE BONNARDOT

1 Rue de L'Ancienne Cure

21700 VILLERS LA FAYE

Tél : 03 80 62 91 27

domaine.bonnardot@wanadoo.fr

www.bonnardot.fr