

Côtes de Nuits Villages

2009

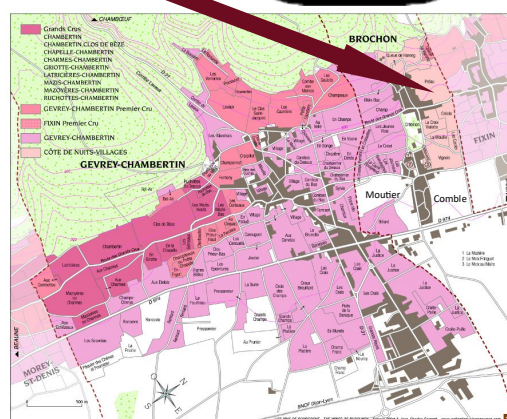
L'appellation Côte de Nuits Villages est déterminée sur de très beaux coteaux, idéalement exposés vers le soleil levant, parfois même en limite et dans la continuité géologique de Gevrey-Chambertin et Fixin village.

Dégustation : Au nez, il offre des arômes de fruits confits, pruneaux et cerises, qui commence à laisser place à des notes plus épicées, poivre de la Jamaïque.

En bouche, on retrouve ces mêmes arômes avec des tanins ronds et gourmands, parfaitement équilibrés. La finale est bien charpentée et d'une bonne longueur



Altitude	260 mètres
Cépage	Pinot noir
Plantation des vignes	1957
Densité de plantation	10000 pieds /ha
Rendement maximum	48 hl/ha
Taille	Guyot / Poulard
Conduite culturale	Lutte raisonnée et la prophylactique
Vendanges manuelles	Tri à la vigne, en petites caisses
Vinification traditionnelle	Egrappage total avec levures indigènes 20-25 jours de macération
Durée de l'élevage neufs)	16-18 mois en fûts de chêne (20% de fûts neufs)
Mis en bouteilles	Par gravité en bouteille de 75 cl
Temps de garde	15ans maximum avec sulfites



Température de service 16-17 °C

Alliances culinaires : Idéal à consommer en apéritif avec du jambon persillé ou pendant le repas avec des viandes blanches, viandes rouges et avec des fromages fins

Idée de recette : Coq au vin

Domaine viticole Isabelle LIPPE - 1, rue de Fontenotte 21220 Brochon par (Gevrey-Chambertin)

Tèl. 33 (0)6.32.45.81.57

Email: domaine.isabelle.lippe@gmail.com

Web: www.domaine-isabelle-lippe.fr