

Côtes de Nuits Villages

2010

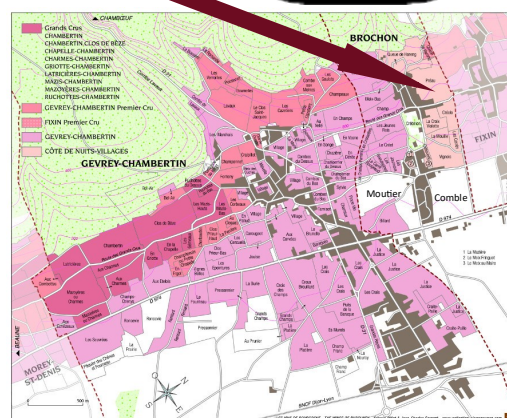
L'appellation Côte de Nuits Villages est déterminée sur de très beaux coteaux, idéalement exposés vers le soleil levant, parfois même en limite et dans la continuité géologique de Gevrey-Chambertin et Fixin village.

Dégustation : Au nez, il offre des arômes de fruits frais, fraises des bois et framboises ainsi que des notes de sous bois.

En bouche, des notes de réglisse et de chocolat viennent se mêler aux arômes de fruits frais. Des tanins soyeux et une belle longueur.



| | |
|------------------------------------|---|
| Altitude | 260 mètres |
| Cépage | Pinot noir |
| Plantation des vignes | 1957 |
| Densité de plantation | 10000 pieds /ha |
| Rendement maximum | 48 hl/ha |
| Taille | Guyot / Poulcard |
| 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 : Filet de boeuf en croute

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