

# Côtes de Nuits Villages « Créole »

2013

*Appellation village de Côte de Nuits en Côte d'Or. Ces parcelles se situent entre Fixin et Brochon. Exposées Sud-Est, les parcelles de "Créole" sont composées d'un sol argilo-calcaire avec des cônes d'alluvions (les cros), ce qui a donné son nom à ce Climat.*

**Dégustation :** Un nez expressif et subtil, sur des notes de groseilles et de fruits rouges. La bouche dense avec une trame serrée est marquée par son terroir avec des tanins fins. Il est doté d'un ensemble homogène digne de son appellation.



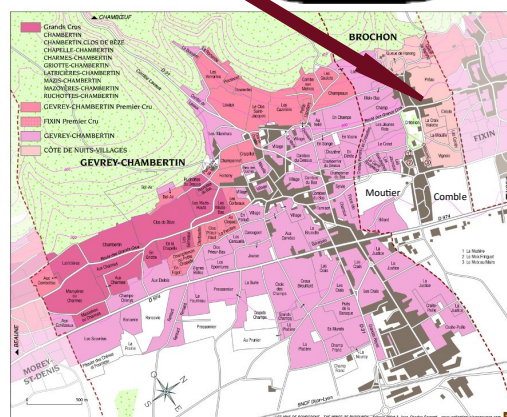
<b>Altitude</b>	260 mètres
<b>Cépage</b>	Pinot noir
<b>Plantation des vignes</b>	1957
<b>Densité de plantation</b>	10000 pieds /ha
<b>Rendement maximum</b>	48 hl/ha
<b>Taille</b>	Guyot / Poulсарd
<b>Conduite culturale</b>	Lutte raisonnée et la prophylactique
<b>Vendanges manuelles</b>	Tri à la vigne,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



**Température de service** 16-17 °C

**Alliances culinaires :** S'associe parfaitement avec du pâté en croute, des œufs en meurette ou encore avec du magret de canard.

**Idée de recette :** Filet mignon badijonnée de moutarde à la framboise



**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](mailto:domaine.isabelle.lippe@gmail.com)

Web: [www.domaine-isabelle-lippe.fr](http://www.domaine-isabelle-lippe.fr)