

Côtes de Nuits Villages « Créole »

2014

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 élégant et fruité sur des notes de cassis et framboises. Suave et délicat offre une générosité aromatique en bouche très représentative de son terroir.



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

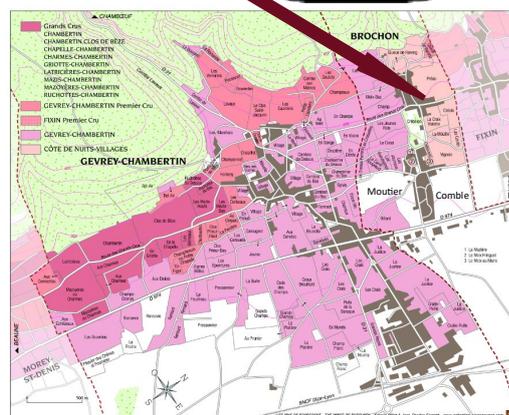


Température de service 16-17 °C

Alliances culinaires : Idéal pour accompagner de la charcuterie, de la viandes blanches et rouges ou encore du fromage

Idée de recette : Bouchées à la reine aux ris de veau et quenelles

Idée de recette vegan : Curry de légumes



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