

Côtes de Nuits Villages « Queue de Hareng »

2014

Appellation village de Côte de Nuits en Côte d'Or. Cette parcelle se situe en haut de coteaux, dans un fond de carrière. Exposées Sud-Est, les parcelles de "Queue de Hareng" sont composées d'un sol à entroques.

Dégustation : Au nez se révèle des arômes de fruits noirs. En bouche, c'est un vin harmonieux sur des notes de cerises. Tendre, carressant et charnu avec belle finale acidulée.



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

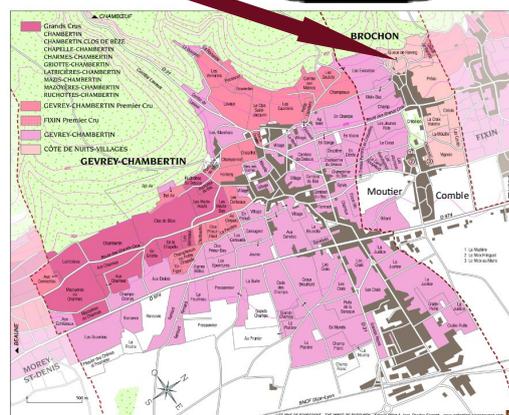


Température de service 16-17 °C

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)

Tél. 33 (0)6.32.45.81.57

Email: domaine.isabelle.lippe@gmail.com

Web: www.domaine-isabelle-lippe.fr