

## Hautes Côtes de Nuits Blanc 'Clos des Oiseaux' Domaine Bonnardot

---



*Un véritable délice qui provient d'un clos de ¾ d'ha entouré d'un mur sur la commune de Chaux tout près de Nuits Saint Georges. Nous sommes en pleine partie sauvage de la Bourgogne, ce sont les Hautes Côtes de Nuits. La vigne est conduite en Bio et est vendangé manuellement. Le Clos des Oiseaux se trouve dans une petite forêt dans laquelle se nichent de nombreux oiseaux, d'où son nom.*

**Origine:** Il s'agit d'une parcelle unique appartenant à la famille Bonnardot. C'est donc un monopole. La vigne est entouré d'un muret en coteau sur la commune de Chaux. Le terroir argilo-calcaire est exposé Est / Sud Est.

**Encépagement:** chardonnay 100%

**Vinification:** Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chênes avec levures indigènes, (20% fûts neufs). Le vin reste 12 mois en fut, il est assemblé 2 mois avant mise en bouteille.

**Dégustation:** Beau nez riche, complexe et subtil de fleurs blanches et de fruits à chairs blanches et légèrement boisé.

**Potentiel de garde:** 3-5 ans

**Température de service:** 10-12 °C

**Association mets:** Idéal avec un filet de cabillaud au citron, une salade de chèvre chaud ou des ravioles aux légumes.

- Sole meunière
- Lotte, sauce crème poivre vert
- ...