Hautes Côtes de Nuits Rouge "l'Âge Mûre" Domaine Bonnardot



Les 3 parcelles qui font 1.5 Ha sont toutes situées sur la commune de Villers la Faye, un petit village un peu à l'écart de l'axe Nuits-Saint-Georges - Beaune. L'âge des pieds et de la logue macération de près d'un mois procure une bonne concentration d'arômes intenses de fruits noirs et de mûres, d'ou le nom de la cuvée.

Origine: Les vignes sont plantées sur des coteaux exposés au sud-est, entre 300 et 400 mètres d'altitude. Les sols calcaires et argileux permettent au Pinot Noir de développer une belle palette aromatique tout en conservant une fraîcheur naturelle.

Encépagement: 100% pinot noir

Vinification: Macération prefermentaire à froid. Levures indigènes. 'L'âge Mûre' est issu d'une cuvaison de 29 jours Fermentation Alcoolique en cuve et malolactique en fûts puis élevage 12 mois en fûts de chênes.

Dégustation: Beaucoup d'extraction: un concentré fruit noir confituré, une belle matière. Le nez est expressif sur des parfums de fleurs, de confitures de mûres et d'épices poivrées. La bouche et plaisante, les tanins sont souples et de bonnes qualités.

Potentiel de garde: 5-7 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Sur un gigot d'agneau, une pintade ou sur un terre-mer coquille Saint jacques/lardons fumé et choux verts.

- Waterzooi de volaille
- Côte de Veau, beurre à l estragon
- Ris de veau
- Dinde farcie
- ...