

# BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

## AOC Rouge 2006

---



CIP 721365

19.65\$

**Terroir** : Le vignoble des Hautes Cotes de Nuits occupe une étroite bande de coteaux qui s'étend sur environ 20 Km de long entre Dijon et Corgoloin, regroupant 16 communes pour son aire de production. L'altitude y est alors comprise entre 300 et 400 m. L'exposition des parcelles dont ce vin est issu est orientée plein Sud. Cela lui confère une situation privilégiée avec un ensoleillement optimal. Le sol, adossé sur les plateaux bourguignons, est composé de terres marneuses assez calcaires et très bien drainées du fait d'une pente assez importante sur le coteau.

**Cépage** : 100% PINOT NOIR

**Commentaire de notre œnologue** : La robe est rubis, de profondeur moyenne et aux reflets pourpres. Le nez relève du registre plus floral que fruité avec des notes de rose, d'iris et de sous-bois. Il s'ouvre sur la framboise et la fraise des bois. L'élevage en fut de chêne a concerné 20% de cette cuvée, d'où cette touche un peu grillée. En bouche la texture est tout en finesse, sur des tanins légers et harmonieux ; en équilibre avec le côté acidulé que l'on retrouve ensuite. Vin à boire dès à présent car au potentiel de garde assez court.

**Conseil du sommelier** : Ce vin pourra accompagner une terrine de lièvre, une noisette de marcassin et sa purée truffée, ou encore un filet de boeuf en croûte. Sur des fromages, il peut s'envisager sur un brie fermier, un salers bien affiné ou encore un morbier, fromage de caractère.

**Importation Épicurienne**  
**R.A. Fortin Inc.**

