

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Ce vignoble est situé entre 300 et 400 mètres d'altitude sur des versants de vallées ou des plateaux à l'ouest de la célèbre Côte de Nuits. Les orientations varient du sud à l'est, captant un maximum de soleil. Le climat est souvent plus rude. Conjugué avec l'influence de l'altitude, la maturation du raisin est plus tardive et souvent plus lente que sur la Côte. Il en résulte des vins frais et fruités, d'une agréable vivacité.

SITUATION

Surplombant la côte de Gevrey-Chambertin jusqu'au bois de Corton, les vignes des Hautes Côtes se situent sur un plateau derrière la célèbre Côte de Nuits, à une altitude de 300 à 400 mètres.

TERROIR

Sur un sol argilo-calcaire, ce vignoble possède des orientations variant du Sud à l'Est, permettant de capter un maximum de soleil.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines 70% en cuves et 30% en fûts de chêne durant 9 à 11 mois.

CÉPAGE

Chardonnay

SERVICE

Température de service : entre 10-12°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 4 ans.

DÉGUSTATION

Jolie couleur jaune paille.

Très frais, son nez dévoile une dominante balsamique minérale.

Le sentiment en bouche est en cohérence avec le nez.

On y trouve une bonne homogénéité avec une certaine finesse, des arômes ciselés qui laissent une belle fraîcheur en bouche.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Salade de crabe.

Accord atypique : Soupe froide d'avocat et de concombre.

Jean Bouchard

6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune
Tel. 03 80 24 37 27 - contact@jean-bouchard.com
www.jean-bouchard.com 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

