

Domaine Claude Nouveau

Hautes-Côtes-de Beaune

Bourgogne

SL (caisse de 12 x 750 ml)

Pays : France

Région : Bourgogne



100% Pinot Noir



Alcool : 13 %



Ce vin, vinifié comme les grands Bourgognes est éraflé totalement. L'équilibre de ce vin lui permet de vieillir de 5 à 10 ans suivant les millésimes. Sol marneux et argileux, situé à 450 m d'altitude sur des versants exposés à l'ouest sur des vignes âgées en moyenne de 50 ans. Vendanges manuelles, éraflage total des raisins, pré-fermentaire à froid, extraction par délestages, fermentation alcoolique traditionnelle de 15 à 18 jours suivi de 18 mois en cuve avant mise en bouteille sans filtration ni collage.



Robe pourpre, aux nuances violines, nez fruité (griotte, framboise) qui évolue vers le cassis, la réglisse avec une touche épicée, bouche harmonieuse, charmeuse, belle élégance, fruits rouges.



Nous avons, depuis toujours pour objectif la qualité, grâce à des rendements limités par une taille courte, un ébourgeonnage, des vendanges en vert. Le labour des vignes, l'enherbement pour maîtriser la vigueur, les traitements raisonnés, respectent l'environnement, afin que nos vins soient le plus naturels possible. Ces travaux, qui nous demandent beaucoup d'attention et de rigueur, sont nos priorités.

Depuis août 2021, notre domaine est certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3.

