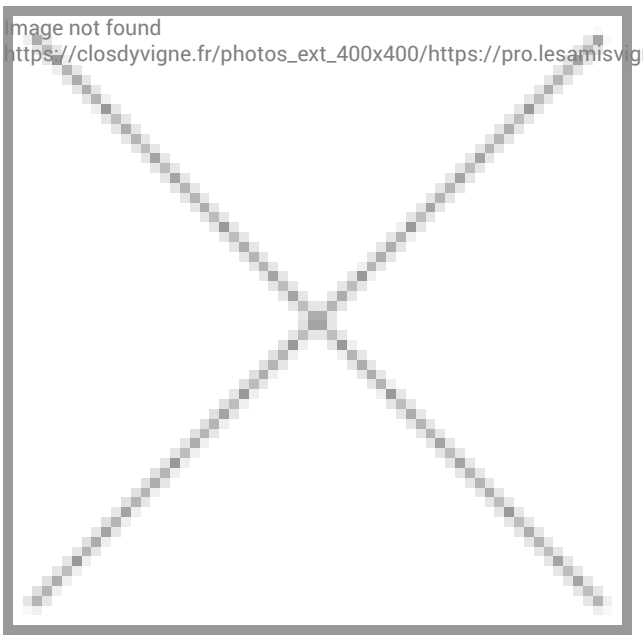
HAUTES CÔTES DE NUITS PARC DE FAYE 2023 ROUGE

JULIEN MARCHAND



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Surplombant la côte de Nuits Saint Georges, en dessous des ruines de Saint Vivant , les hautes côtes sont empreintes d'une beauté sauvage leur donnant un fort caractère.

- 100% Pinot Noir

Accords mets et vins

Viandes blanches, agneau, canard.

Détails

Domaine : Julien Marchand
Couleur : Rouge
Millesime : 2023
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Caractéristiques

Terroir : Vignoble situé entre 300 à 400 mètres d'altitude planté en vignes hautes.
Cépage : 100% Pinot Noir
Vendange : Vendanges manuelles
Vinification : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours.
Elevage : 100% fûts de chêne

Dégustation

Robe : Couleur pourpre ou rubis foncé
Nez : Le nez offre des senteurs de réglisse parfois de violette.
Bouche : En bouche saveur franche et ferme.
Finale : En finale tanins plaisants, du corps sans excès.
Garde : 5 à 10 ans.
Température de service : 14 à 16°C

HISTOIRE DU DOMAINE

JULIEN MARCHAND représente la 5ème génération de vignerons, Il a travaillé avec son grand père Claude MARCHAND à Morey St Denis, et son père Jean Philippe MARCHAND. Actuellement il se partage entre son métier d'électricien, la vinification et l'élevage des vins et ses deux enfants. Gourmet, gourmand, il apporte sa gourmandise dans les vins, afin d'apporter le fruité, la rondeur du Pinot Noir et Chardonnay tout en présentant une belle structure de tannins élégants.


Image not found
https://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png