

DOMAINE BERTAGNA

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC



AOC

Appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Contrôlée

Terroir

Superficie : 1ha 13

Localisation sur la commune de Nuits-Saint-Georges. Sol caillouteux (laves de Bourgogne)

Cépage

Chardonnay 100%

Densité de la plantation : 10 000 pieds/ha

Taille Guyot

Techniques culturales

Travail du sol biologique

Vendange en vert

Vendange manuelle et triée à la main

Vinification

Pressurage des baies, sans égrappage, suivi d'une macération à froid de 48h

Fermentation alcoolique en fûts et cuve inox

Elevage

Elevage : de 10 à 12 mois

60% en fut de chêne de 228 et 456 litres

40% en cuve inox

Dégustation

Souple et fruité, sur des arômes de fruits frais, évoluant vers les épices et fruits secs

Accord mets : pâtés, terrines, fruits de mer poisson en sauce