



Côte de Nuits-Villages

Uva : **100 % Pinot Noir**

Procedencia: **Côte de Nuits:**

Temperatura de servicio: **16 - 18° C.**

Sitio: este vino es un conjunto de pueblos de la zona sur de la Côte de Nuits: Corgoloin, Comblanchien, Premeaux, Brochon, Couchey.

Historia y tradición: el nombre de "Côte de Nuits" proviene de la ciudad de Nuits-Saint-Georges, como Beaune, la capital de su propia Costa (o pendiente).

Suelo: arcilla y piedra caliza.

Vinificación

Maceración:

- Maceración y vinificación de 2 a 3 semanas
- Levaduras indígenas
- Temperaturas de maceración y fermentación bajo control total.

Envejecimiento

Tipo: en barricas (10% en barricas nuevas de roble).

Duración: 12 a 15 meses.

Origen de la madera: los bosques de roble francés.

Joseph Drouhin Utiliza maderas de 3 años de secado a la intemperie, para que aporte elementos de elegancia al vino.

A lo largo del proceso de envejecimiento, las decisiones se toman sólo después de una cuidadosa evaluación de degustación, barril por barril. Al igual que con todos los demás vinos Joseph Drouhin, se da prioridad absoluta a la verdadera expresión del terroir y el carácter de la vendimia.

Nota de cata por Véronique Boss-Drouhin

"Un delicioso Borgoña roja, con sabores armoniosos. Color rubí brillante. En nariz, aromas intensos de cerezo silvestre, regaliz y especias suaves, evolucionando hacia notas de sotobosque y setas. En el paladar, excelente equilibrio entre taninos, acidez y" foie "(textura aterciopelada). El postgusto es una reminiscencia de pequeños frutos rojos".

Los vinos tintos son afrutados y picantes, con buena amplitud en boca y una agradable acidez crujiente. Su estructura tánica ellos un muy buen potencial de envejecimiento da.

Temperatura: 18 ° C (63-64 ° F).

Guarda: 3 a 12 años.