



MAISON F. NOIROT

*Crus de Bourgogne*



Vins Blancs

## Hautes Côtes de Nuits

Millésime : 2021

Millésime qui a subi des changements météorologiques brutaux. Tout d'abord un très fort gel début avril juste après la floraison précoce de la vigne. Ensuite une alternance de douceur et de grand froid et une longue période très arrosée.

Sans surprise la nouvelle floraison ne porte que très peu de fruits. Heureusement, à partir de la mi-août le temps chaud et sec a permis aux raisins de mûrir progressivement jusqu'aux vendanges tardives courant fin septembre. Ainsi sauf pour les volumes, les

belles réussites sont à la hauteur des efforts consentis par les vignerons. Il a fallu sacrifier beaucoup pour que la qualité soit au rendez-vous.



RÉGION  
BOURGOGNE  
CÉPAGE  
CHARDONNAY



MILLÉSIME  
2021



SERVIR  
ENTRE 12° ET 13°

∨ [En savoir +](#)



FICHE PRODUIT

## SITUATION

Ces hautes-côtes de Nuits sont situées sur les communes de l'Étang-Vergy et Curtil-Vergy.



## NATURE DU TERROIR

Ce terroir est situé entre 300 et 400 m d'altitude. La vigne occupe des versants des vallées incisant les plateaux du calcaire jurassique à l'ouest de la « côte ». Le substrat est identique que la côte, mais les formations superficielles sont très minces. Les sols argilo-calcaires résultent de l'altération des calcaires et des marnes du substrat.

## CARACTÈRE DU VIN

Sa robe décline de l'or blanc à l'or jaune. Au nez, de subtiles notes florales accompagnent d'intenses arômes fruités. En bouche, la fraîcheur domine, s'appuyant sur une rondeur bien présente. Dotés d'une bonne corpulence, ils se tendent en fin de bouche, affirmant un potentiel de garde bien réel.

## CONSEIL CULINAIRE

Sa personnalité fringante et harmonieuse destine parfaitement ce vin aux poissons à la vapeur et crustacés; ou plus typiques de la bourgogne : le jambon persillé ou les escargots.

Le servir à 12 ou 13 degrés

MAISON F. NOIROT

*Chamb de Bourgogne*

[QUI SOMMES-NOUS ?](#)

[NOS VINS](#)

[CONTACT](#)

[MENTIONS LÉGALES](#)



© 2023 Maison F. Noirot. Tous droits réservés. Propulsé par [AI](#).