



Vins Blancs

Hautes Côtes de Nuits

Millésime : 2023

Le millésime 2023 se distingue par un équilibre parfait entre ensoleillement et fraîcheur. Les conditions climatiques, à la fois généreuses et maîtrisées, ont permis au Chardonnay de développer des arômes fruités et floraux tout en conservant une belle tension minérale.



RÉGION
BOURGOGNE



CÉPAGE
CHARDONNAY



MILLÉSIME
2023



SERVIR
ENTRE 12° ET 13°

▼ [En savoir +](#)

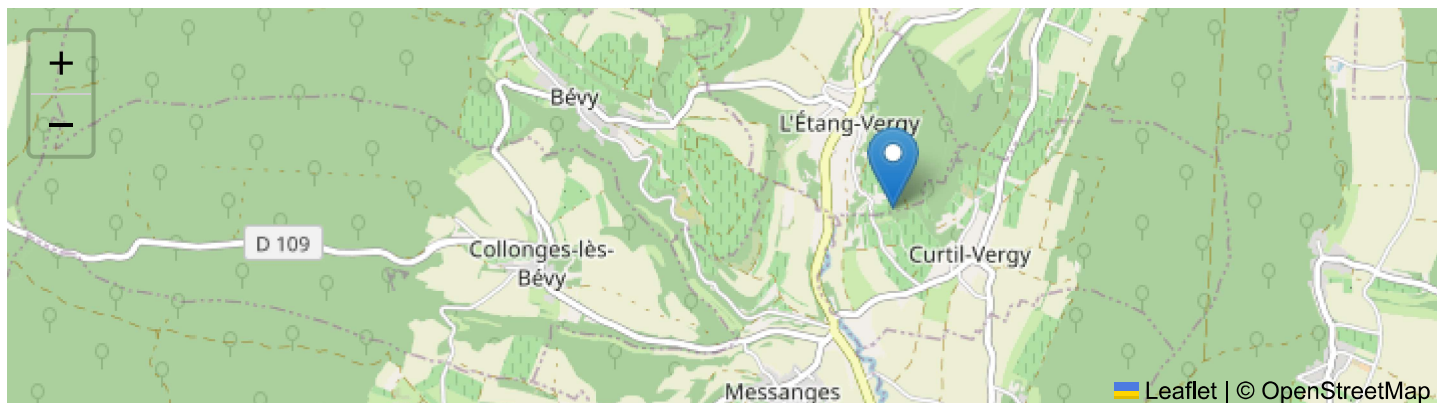


FICHE PRODUIT

SITUATION

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

Situé sur les haute côtes de Nuits, ce vignoble bénéficie d'une exposition optimale grâce à son altitude et à ses pentes bien orientées. Ce positionnement unique permet de capter les rayons du soleil tout en profitant d'une aération naturelle, conditions essentielles pour une maturation harmonieuse du fruit.



NATURE DU TERROIR

Ces hautes-côtes de Nuits sont situés sur les communes de l'Étang-vergy et Curtil-Vergy. Les sols, riches en argile et en calcaire, offrent un drainage efficace et une chaleur discrète, conférant au vin une minéralité raffinée et une structure élégante.

CARACTÈRE DU VIN

Le Haute Côtes de Nuits Blanc 2023 se présente avec une robe jaune pâle aux reflets verts. Son bouquet délicat dévoile des notes d'agrumes, de fleurs blanches et une

subtile touche minérale. En bouche, il offre une texture vive et bien équilibrée, soutenue par une acidité rafraîchissante et une finale persistante, invitant à une dégustation immédiate tout en laissant entrevoir un potentiel d'évolution intéressant.

CONSEIL CULINAIRE

Idéal pour accompagner des fruits de mer, poissons grillés, salades fraîches ou plats légers, ce vin se déguste de préférence bien frais, entre 12°C et 13°C, afin d'en apprécier pleinement la fraîcheur et la finesse.