



MAISON F. NOIROT

Crus de Bourgogne



Vins Blancs

Hautes Côtes de Nuits

Millésime : 2024

Le millésime 2024 se caractérise par des conditions climatiques contrastées ayant conduit à des maturités lentes et progressives. Il en résulte des vins précis, dotés d'une belle tension acide et d'une expression aromatique nette, fidèle au terroir.



RÉGION
BOURGOGNE



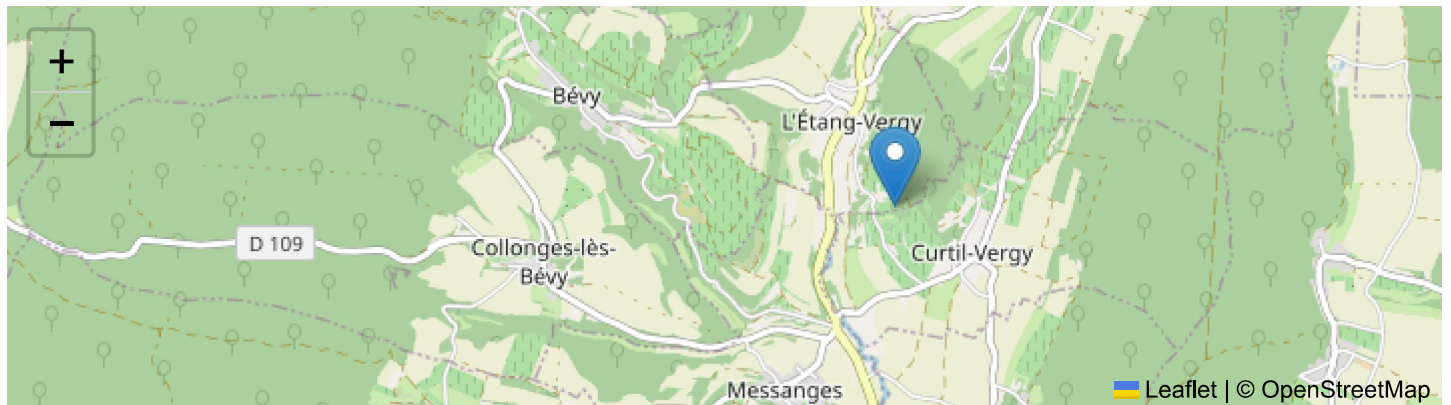
CÉPAGE
CHARDONNAY

∨ [En savoir +](#)

 FICHE PRODUIT

SITUATION

Ces hautes-côtes de Nuits sont situés sur les communes de l'Étang-vergy et Curtil-Vergy. Expositions majoritairement est à sud-est, favorisant une maturation progressive et la préservation des équilibres naturels.



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

Robe jaune pâle à reflets dorés, limpide et brillante. Nez complexe mêlant agrumes mûrs, fruits à chair blanche et fleurs blanches, complétés par des notes toastées, légèrement vanillées et une nuance beurrée.

Bouche ample et structurée, soutenue par une belle tension. L'équilibre entre fraîcheur et gras est maîtrisé, avec une finale longue, saline et persistante.

CONSEIL CULINAIRE

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

MAISON F. NOIROT

Maison de Bourgogne

[QUI SOMMES-NOUS ?](#)

[NOS VINS](#)

[CONTACT](#)

[MENTIONS LÉGALES](#)



© 2026 Maison F. Noirot. Tous droits réservés. Propulsé par [AI](#).