

CÔTE DE NUITS VILLAGES

La Créole



Cépage : Pinot Noir

Parcelle : La Créole, commune de Brochon

Age de la vigne : 55 ans

Potentiel de garde : De 3 à 10 ans

Vinification : Vendange Manuelle – Tri sélectif

30% vendange entière 70% égrappée (Variable en fonction du millésime)

Elevage : 12 mois en fûts de chêne + 4 à 6 mois en cuve inox

Terroir & Exposition : Petit vignoble très ramassé au sud de Dijon, plus précisément sur le village de BROCHON. Les sols sont très argileux avec en surface quelques graviers calcaires. Les coteaux sont exposés plein Est de 250 à 300 mètres d'altitude.

Dégustation : Coloré et d'une belle complexité aromatique, les propriétés du terroir transmettent au vin un caractère tonique et robuste. Ses arômes s'expriment de façon générale sur fond de cerise, groseille et cassis, avec des nuances d'épices. Avec une trame tannique, c'est en bouche un vin large et puissant, avec un gras remarquable et de la rondeur. Sa texture est riche et prometteuse. Facile à boire en toutes circonstances, c'est un vin simple et convivial.

Accords Mets & Vins : Dégustez-le sur toutes les viandes rouges, les terrines et pâtés, les abats rôtis ou poêlés, les viandes souples comme le porc rôti ou en sauce, l'agneau longuement rôti et le veau braisé. Pour les fromages, préférez ceux à saveur soutenue : époisses, langres, ami du chambertin.