



Producteur : Nicolas Potel

Couleur : Blanc

Appellation : Bourgogne

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Cottin Frères

Géologie du sol : Coteaux calcaires parfois crayeux ou kimmeridiens du Nord,

Encépagement : Chardonnay (100%)

Vinification : La récolte est faite à la main. Les raisins sont transportés par caissettes jusqu'à la cuverie, où ils sont pressurés avec les pressions les plus basse

Élevage : La fermentation démarre en cuves inox puis se termine en partie en fûts neufs pendant 10 mois sur lies.

Accord vin et mets : Avec des cuisses de grenouilles!

Le domaine :

C'est après la mort de son père, Gérard Potel, et la vente subséquente de la propriété familiale, le Domaine de la Pousse d'Or à Volnay, que Nicolas Potel décide d'ouvrir une petite maison de négociant en vins à Nuits-Saint-Georges et dont le premier millésime fut 1997. Bien qu'il ait vendu ses parts en 2004 et quitté la barque en 2009, la Maison Nicolas Potel continue ses opérations avec la même philosophie et des ententes conclues à long terme avec ses vignerons partenaires, ayant bâti sa réputation en exprimant fidèlement les différents terroirs et les caractéristiques de chaque millésime.

Revue de presse :