



Producteur : Nicolas Potel

Couleur : Blanc

Unité : 12

Format : 750ml

Prix : 38.50 \$

Appellation : Hautes Côtes de Beaune

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Frères Cottin

Géologie du sol : Les sols sont variés avec les coteaux calcaires parfois crayeux ou kimméridgiens. 280 à 450m d'altitude. En grande partie sur des pentes ensoleillées.

Encépagement : Chardonnay (100%)

Vinification : Les jus recueillis sont placés en cuves pour débourbage à froid (10°C.) si nécessaire. Un soutirage permet d'éliminer les lies grossières. Les jus clairs sont relogés et fermentés à basse température (16 à 18°C) en cuves inox.

Élevage : Le vin est élevé durant 9 mois, 70% en cuve et 30% en fûts de chêne.

Aspect visuel : Bel or clair avec des reflets verts.

Aspect gustatif : Un vin frais et élégant. D'une belle structure, l'acidité bien équilibrée apporte de la tonicité au vin. Très délicatement boisé, il porte des saveurs fruitées et florales.

Aspect olfactif : Les arômes de fleurs et de fruits blancs se combinent à des saveurs de miel rappelant le pain d'épices.

Accord vin et mets : Apprécie sur des plats simples comme du poisson ou des légumes à la vapeur. Avec l'âge, ce vin accompagnera des plats plus riches comme des coquillages et poissons en sauce ou des fromages du type Bleu de Bresse, chèvre et Comté.
