



Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge 2023

CHF 39.00 | 10 cl = CHF 5.20

Pinot noir léger et croquant. Élégant et épicé, associé à des arômes de cerise et de groseille et à un soupçon de poivre vert.

Producteur	Domaine A.-F. Gros
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Hautes-Côtes de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322287
Accord mets et vins	Plats mijotés, Cuisine française, Gibier, Fromage, Grillades



Vinification

La fermentation a lieu en cuve d'acier. Ensuite, le vin est élevé à 50% en barriques usagées et à 50% en grands fûts de bois.

Terroir

Les Hautes-Côtes de Nuits se situent au-dessus des Côtes de Nuits et attirent lentement mais sûrement l'attention de producteurs renommés et d'amateurs de Bourgogne.

Histoire





Le Domaine A.-F. Gros, situé au cœur de Pommard, a été fondé en 1988 par Anne-Françoise Gros. François Parent, le mari d'Anne-Françoise, est le vigneron du Domaine depuis sa création. Son savoir-faire et sa réputation sont reconnus dans le monde entier, et ses vins sont une parfaite expression du pinot noir, une combinaison unique d'élégance et de profondeur. Aujourd'hui, deux de ses trois enfants, Caroline et Mathias, travaillent également au domaine. Le frère et une sœur se partagent les tâches de vinification, d'administration, d'élevage et de commercialisation.

