



CÔTE DE NUITS VILLAGES

- Localisation: villages de la cote de Nuits
- Sol: Argilo Calcaire
- Vignes plantées entre 1963 et 1968
- Cépage : Pinot noir

Histoire

Il s'agit d'une des appellations communales du vignoble de la côte de Nuits, qui peut être produite sur la partie nord de la côte jusqu'à son extrémité sud.

L'appellation produit principalement du vin rouge [92.5% de la production] et un peu de blanc [7.5% de la production].

Viticulture

Effeuvillage manuel.

Récolte

Vendangé à la main. La vendange est triée à la main sur une table de tri. L'encuvage est fait par gravité.

Vinification

En cuve ouverte. La fermentation spontanée est assurée par les levures présentes naturellement sur les baies. Pressurage long, levures indigènes. La vinification dure entre 20 et 25 jours.

Élevage

En cuve ouverte. La fermentation spontanée est assurée par les levures présentes naturellement sur les baies. Pressurage long, levures indigènes. La vinification dure entre 20 et 25 jours.