

HAUTES CÔTES DE NUITS 2013

Code SAQ : 12932850
Prix : 37.00\$
Producteur : Hervé Kerlann

DESCRIPTIF

Catégorie : Produit spécialité par lot
Pays : France **Région** : Bourgogne **Appellation** : Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits
Cépage : Chardonnay 100%
Sol : Argilo-calcaire **Âge moyen de la vigne** : 30 ans **Alcool** : 13%
Taux de sucre : 1.5 g/l

ASPECTS TECHNIQUES

Issu d'une famille de négociants et de vignerons depuis 1873, Hervé Kerlann effectue un retour aux sources après avoir vécu au Canada. Au château de Laborde, il voit à la bonne conduite des opérations en jumelant techniques modernes et traditionnelles. Vinification traditionnelle. Pressurage, débourageage à froid, fermentation en fûts de chêne (30% neuf). Bâtonnage et 12 mois d'élevage. Fermentation malolactique réalisée à 100%, légère filtration et mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Robe jaune doré brillant. Après une première approche tout en finesse et en discrétion, le nez livre à l'aération des notes d'épices douces (cannelle, vanille), de mirabelle et de guimauve. La bouche se révèle ample, riche et charnue, offrant une généreuse sensation de gourmandise tout au long de la dégustation, sans jamais tomber dans la lourdeur grâce au soutien d'une fine trame acide. L'équilibre est tout simplement parfait.

ACCORDS METS

Blanquette de saumon en mini-cocottes. - Cari de saumon au lait de coco - Escalope de veau au citron, câpres et crème. - Fromage Comté.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 11 et 13 °C. À boire ou à garder jusqu'en 2021

RÉCOMPENSE

3 * Coup de Cœur au Guide Hachette

