



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

## Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Cuvée K

*Intense & profond*

### La Vigne

**Production annuelle** 6 000 bouteilles

**Cépage** Pinot Noir

**Sol** Calcaire et sous-sol marneux

**Age moyen** 40 ans

**Situation** Le vignoble se situe sur la colline de Vergy qui présente une géologie similaire à la colline de Corton.

### Vinification & Elevage

Les raisins sont triés et égrappés à 100%.

Macération pré-fermentaire à froid (12°C) pendant 3 jours. Fermentation en cuve, température contrôlée, pigeage 2 fois par jour. Entonnage par gravité.

**Elevage** Vin de presse et vin de goutte élevés séparément. 12 mois en fûts de chêne (30% neuf). Fermentation malolactique réalisée à 100%. Mise en bouteille après une légère filtration et léger sulfitage

### Note de Dégustation

**Couleur** Rouge pourpre **Nez** Parfum profond de fruits noirs et notes de noix de muscade **Bouche** Ces tannins et sa structure lui confèrent un très beau potentiel de garde.

**Accords Mets/Vins** Lapin – magret de canard - porc

**Température de Service** 15 °

*Un Pinot Noir moderne et de caractère*

