



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

## Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Cuvée K

### La Vigne

**Production annuelle** 4 000 bouteilles

**Cépage** Chardonnay

**Sol** Argilo-calcaire

**Age moyen** 30 ans

**Situation** Les vignes sont localisées sur la pente de la Colline de Vergy. Exposition sud-est.

### Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle. Pressurage, débourage 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.

### Note de Dégustation

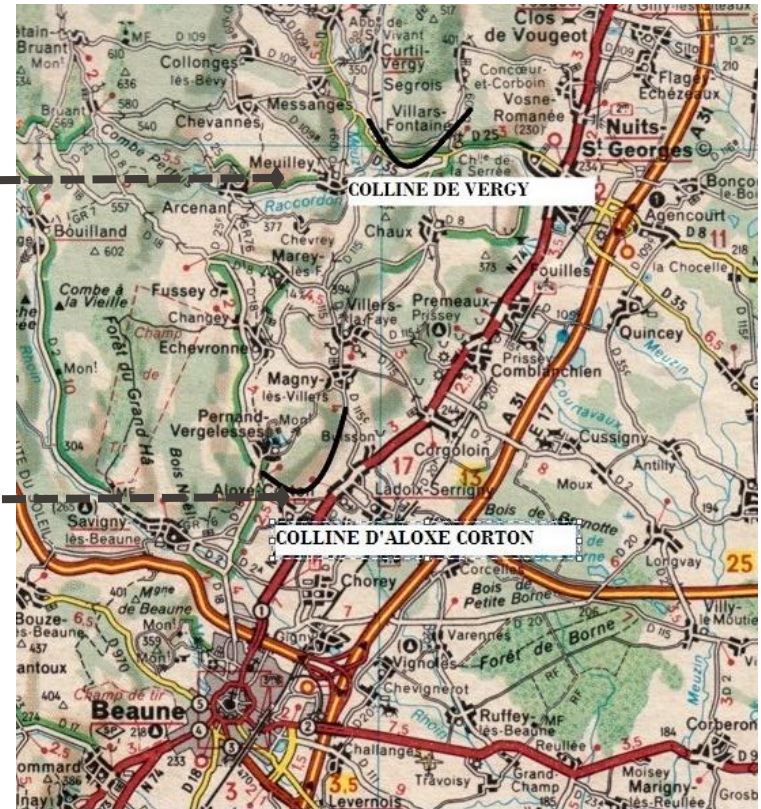
**Couleur** Jaune doré brillant **Nez** Après une première approche tout en finesse et en discrétion, le nez livre à l'aération des notes d'épices douces (cannelle, vanille), de mirabelle et de guimauve **Bouche** La bouche se révèle ample, riche et charnue, offrant une généreuse sensation de gourmandise 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/Vins** poisson – crustacés – jambon persillé – comté

**Température de service** 10 et 12 °C.



# Les Collines de Vergy et Corton



- Vraies similitudes géographiques et géologiques entre les deux collines
- La Colline de Vergy située près de Nuits-Saint-Georges est à 20 km de la colline d'Aloxe Corton où l'on produit l'un des meilleurs vins de Chardonnay au monde.
- Sol fait de marnes blanches, riches en minéraux idéal pour cultiver le chardonnay.