

## Accords mets et vins

Certifié Gueuleton.

### Détails

### Caractéristiques

**Terroir** : Ses principales caractéristiques sont sa situation très solaire et la nature pauvre du sol sur une roche mère calcaire très proche de la surface. Le Pinot, qui s'exprime le mieux sur des situations difficiles, atteint toujours sur ce terroir des maturités puissantes mais de petits rendements.

**Cépage** : 100% Pinot noir

**Vendange** : Les raisins sont récoltés à la main en petites caisses puis triés sur table suivi d'un égrappage.

**Viticulture** : Plantation à haute densité - sols labourés pour lutter contre les adventices - vignoble conduit en agriculture bio sans produits chimiques et sans pesticides

**Vinification** : Le CÔTE DE NUITS DECELLE-VILLA est vinifié en grains entiers, pigés à la main. La couleur et la structure tannique s'extraient très vite pour donner un vin puissant.

**Élevage** : Élevé en fûts dont environ un tiers de la cuvée en fûts neuf de 228 L, il trouve le temps de s'assagir pendant les 12 mois que dure son élevage.

### Dégustation

**Robe** : La couleur est intense et profonde.

**Nez** : Le nez, puissant, se déroule sur un bouquet de fruits murs, de cerise et de pruneaux. Il prendra en vieillissant des notes plus épicées.

**Bouche** : En bouche, on est frappé par la puissance des sensations et la plénitude de la chair. Plus massif que fin, le CÔTES DE NUITS DECELLE-VILLA se suffit à lui-même et permet d'aborder un autre aspect du Pinot Bourguignon.

**Température de service** : 17°