



MAISON F. NOIROT

Crus de Bourgogne



Vins Blancs

Hautes Côtes de Nuits

Millésime : 2022

Le millésime 2022 cumule qualité et quantité. Malgré les conditions très chaudes de l'année, les blancs dévoilent des arômes de fruits frais ainsi qu'une jolie vivacité. Ils sont bien équilibrés, avec une belle concentration. Dotés d'une rondeur agréable et d'une finale gourmande, les vins de ce millésime sont équilibrés et présentent un excellent potentiel de garde.



RÉGION
BOURGOGNE



MILLÉSIME
2022



CÉPAGE
CHARDONNAY

SERVIR
ENTRE 12° ET 13°

SITUATION

Ces hautes-côtes de Nuits sont situées sur les communes de l'Étang-Vergy et Curtil-Vergy.



 Leaflet | © OpenStreetMap

NATURE DU TERROIR

Ce terroir est situé entre 300 et 400 m d'altitude. La vigne occupe des versants des vallées incisant les plateaux du calcaire jurassique à l'ouest de la « côte ». Le substrat est identique que la côte, mais les formations superficielles sont très minces. Les sols argilo-calcaires résultent de l'altération des calcaires et des marnes du substrat.

CARACTÈRE DU VIN

Sa robe décline de l'or blanc à l'or jaune. Au nez, de subtiles notes florales accompagnent d'intenses arômes fruités. En bouche, la fraîcheur domine, s'appuyant sur une rondeur bien présente. Dotés d'une bonne corpulence, ils se tendent en fin de bouche, affirmant un potentiel de garde bien réel.

CONSEIL CULINAIRE

Sa personnalité fringante et harmonieuse destine parfaitement ce vin aux poissons à la vapeur et crustacés; ou plus typiques de la bourgogne : le jambon persillé ou les escargots.

Le servir à 12 ou 13 degrés

MAISON F. NOIROT

Château de Sarraville

[QUI SOMMES-NOUS ?](#)

[NOS VINS](#)

[CONTACT](#)

[MENTIONS LÉGALES](#)



© 2024 Maison F. Noirot. Tous droits réservés. Propulsé par [AI](#).