



BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUIT DOMAINE PASCAULT



TERROIR



Origine géographique

Les vignes de Hautes Côtes de Nuits de ce domaine se situent dans les coteaux à l'ouest de la célèbre Côte de Nuits.



Sol

Ce vignoble se trouve sur un sol argilo-calcaire, varié sur des roches calcaires des Jurassique moyen et supérieur.



Encépagement

100 % Chardonnay.



Vinification

Vinification en cuves thermorégulées à 20 °C pour préserver la fraîcheur et les arômes variétaux. Elevage sur lies et bâtonnage majoritairement en cuves pendant 10 à 12 mois.

DEGUSTATION



Robe

Belle couleur jaune pâle cristallin.



Nez

D'une belle intensité, son bouquet met à l'honneur des notes végétales d'humus et de champignon blanc et des nuances de fleurs blanches.



Bouche

Doté d'une belle charpente, ce vin est caractérisé par une belle fraîcheur où l'on retrouve des nuances de fleurs blanches avec une finale aromatique avec une touche de baies de genièvre.

SERVICE



A boire avec

Dégustez-le avec des poissons délicatement cuisinés comme un médaillon de lotte à l'aneth ou un filet de truite mariné mais aussi coquillages et crustacés tels des gambas sautées au curry. La volaille grillée ou en sauce saura également mettre en valeur sa palette aromatique.



Température de service

A servir entre 10 et 12°C .



Temps de garde

A boire dans la jeunesse sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.