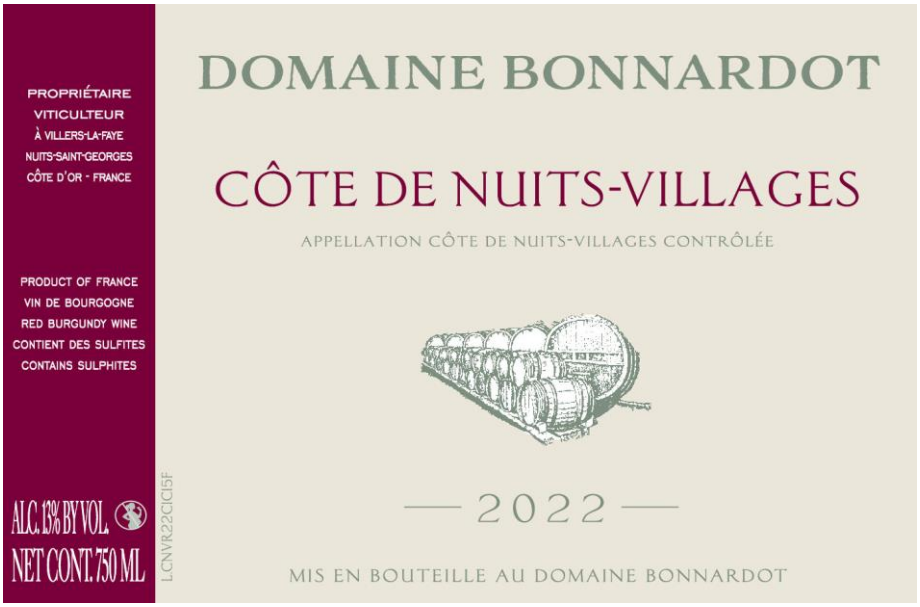
FICHE TECHNIQUE CÔTE DE NUITS VILLAGES



Côte de Nuits Villages 2022

Le Domaine	Domaine Familial, d'environ 23 hectares, situé à Villers la Faye dans les Hautes Côtes de Nuits,					
Encépagement / âge des vigne	100% Pinot Noir - Vieille vigne (70-80 ans).			**Superficie :**	1ha	
Parcelles / Situation :	4 Parcelles situées sur les communes de Premeaux-Prissey, Comblanchien et Corgoloin. Les parcelles sont très bien exposées Est-Sud/Est à mi-coteaux sur un sol argilo-calcaire profond.					
Production :	Vignes basses, 10 000 pieds/ha, En 2ème année de conversion en agriculture biologique.Vendanges manuelles.			**Rendement :**	39,5 hl/ha	
Vinification :	25% vendanges entières. Macération prefermentaire à froid. Levures indigènes. FA en cuve, cuvaison de 28 jours et fermentation malolactique 100% en fûts, élevage en fûts de chênes (20 % de fûts neufs). Le millésime 2022 restera en fûts 12 mois, il sera assemblé en cuve 1 mois et mis en bouteilles en un seul lot fin octobre 2023.					
Date de vendanges	04/09/2022	**Mise en bouteilles**	30/10/2023	**Nbre de bouteilles :**	4993 bt	Vin non filtré
CO^2 à la mise :	530 mg/l	**SO^2 à la mise :**	Libre : 20 mg/l Total : 53 mg/l	**Degré Alc**	13,3 %/vol	Etiquette 13°
Dégustation et nonseils de service :	D'une couleur prononcée, il est dense et d'une belle complexité. Un nez de fruits noir avec des notes florales et une finale poivrée. Un bel équilibre, des tanins fins, une bouche ronde avec une belle longueur épicée et une légère sucrosité. Un vin gourmand. A boire dans les 10 ans. Température de service 16-18°C					
Accord mets :	Côte de Bœuf, gibiers, viandes fumées et fromages affinés					

DOMAINE BONNARDOT
1 Rue de L'Ancienne Cure
21700 VILLERS LA FAYE
Tél : 03 80 62 91 27
contact@domainebonnardot.fr
www.bonnardot.fr