Cépage : 100% Pinot Noir

'Coup de foudre' car très gourmand et élevé en foudre (très gros et anciens tonneaux), c'est un vin de soif. Assemblage de parcelles d'une trentaine d'année sur les Hautes Côtes de Nuits.

Exposition-orientation-densité : Sud Sud-est, vignes hautes 3300 pieds et 5000 pieds, moyenne d'altitude de 330 mètres.

Sols : Argilo-calcaire.

Accord mets vins : C'est un vin léger et fruité, peu tannique qui peut se boire en apéritif et aussi bien sur une viande rouge grillée, une volaille ou un poisson. Son coté léger et fruité lui permet de s'accorder à des plats épicés comme les currys.

Conseil de service : l'été on peut le servir légèrement frais autour des 13° sinon 16 à 18°.

Garde : 2 à 5 ans

Profil : La cuvée Coup de Foudre est sur le fruit frais et la finesse. Le nez expressif de cassis et de violette, la finale est légèrement poivrée. La bouche est gourmande, fraîche et plaisante, les tanins sont légers, un bel équilibre.