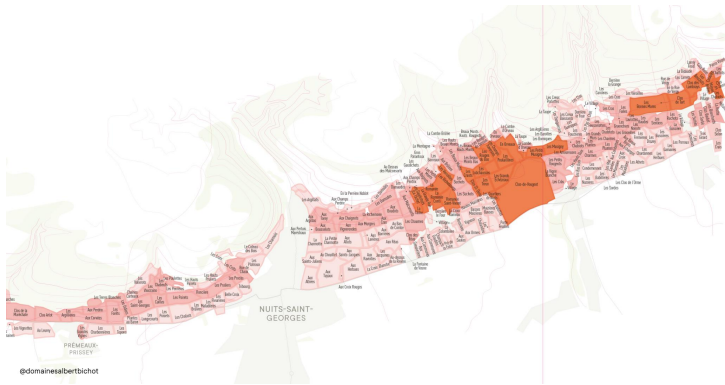


# BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS "LES DAMES HUGUETTES" MAISON ALBERT BICHOT



**SITUATION**  
Bourgogne

**CÉPAGE**  
Pinot Noir

**TERROIR**  
Sols argilo-calcaires (roches jurassiques)



## PRÉSENTATION

"Les Dames Huguettes" est un Climat très réputé des Hautes-Côtes de Nuits. Il se trouve sur un plateau particulièrement bien exposé qui surplombe Nuits-Saint-Georges, à une altitude de 300 à 400 mètres.

## VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération fermentaire en cuves inox thermorégulées durant 18 à 20 jours.

Elevage : 40% en fûts de chêne, 60% en cuves inox durant 12 à 14 mois.

## DÉGUSTATION

Bouquet frais aux notes de fruits rouges et noirs (framboise, cassis...) doublées de parfums de fleurs (rose, violette...) et d'une agréable touche de minéralité. Gourmand et velouté en bouche, sa structure aux tanins présents mais tendres lui confère un équilibre parfait. Jolie finale fraîche sur le fruit.

## SERVICE

Servir à 14-15°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.

## ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées

Fromages moyennement corsés

## CITATIONS

Wine Enthusiast : 92/100 (2019)

