



CÔTE DE NUITS VILLAGES



Le Côte de Nuits Village du **Domaine Gille** est vendangé à la main. La vinification débute avec 3 jours de macération à basse température suivi de la fermentation avec des levures indigènes et sans contrôle de température. La maturation de ce vin est d'au minimum 18 mois dans des fûts en chêne avec une chauffe moyennement longue (1/3 de nouveaux fûts).

TERROIR

Climat: Au sud de Nuits-Saint-Georges, sur le coteaux de Prémieux-Prissey Corgoloin et Comblanchien.

Plantation: Vieilles vignes de 60 ans - 10 000 pieds/ha – rendement: 40hl/ha.

Culture: Sol labouré et non désherbé, taille Guyot, pas de pesticides

NOTES DE DÉGUSTATION

Température: Service entre 18°C et 20°C (64°F – 68°F)

Couleur: Ruby avec des reflets brillants

Nez: Des arômes de fruits rouges avec des notes de cassis et d'épices

Bouche: Une très belle structure, très complexe et puissante avec une notes d'épices en fin de bouche.

Potentiel: 10 ans

ACCORD METS & VINS

Ce vin s'apprécie avec des gratins, des légumes secs du fromage à pâte sèche. Très sobre et harmonieux, il s'associe avec des viandes blanches et rouges, des plats en sauce et même un peu épicés.

- ✓ Alcool: **13%**
- ✓ Sol: **Argilo-calcaire de type bathonien (Ere jurassique)**
- ✓ Variété: **100% Pinot Noir**
- ✓ Appellation: **A.O.C. Côte de Nuits Villages**



MEDAILLES

Côte de Nuits Villages 2010

Sélection Tastevinage 2010

Une très bonne concentration, ce millésime a une très bonne structure et une bonne longueur en bouche.

Côte de Nuits Villages 2012

Décanter WWA 2014 **BRONZE**

Ce millésime a produit des petites baies ce qui donne une bonne concentration et une complexité subtile. Une belle harmonie entre les tannins et l'acidité qui révèle un bon potentiel de garde.



Côte de Nuits Villages 2018

Decanter WWA 2021 **BRONZE**

Domaine GILLE

34 RD 974 - 21700 COMBLANCHIEN

www.domainegille.fr - contact@domainegille.fr - tel: +33 (0) 380 62 94 13