



Côte de Nuits-Village
Clos des Langres
Monopole 2005
Domaine d'ARDHUY

Caractéristiques

Région :	Bourgogne
Appellation :	Côte de Nuits-Village
Encépagement :	Pinot Noir
Age moyen des vignes :	26 ans
Sous-sol :	Calcaires bruns
Situation :	Exposition sud-est entre Corgoloin et Ladoix à 250 mètres d'altitude
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, égrappage total
Elevage :	12 mois en fûts (30 % de bois neufs)
Vinificateur :	Carel VOORHUIS
Propriétaire :	Domaine d'ARDHUY

Analyse

Visuel :	Robe rubis profond.
Olfactif :	Le nez, exubérant mêle des notes de fruits rouges et noirs très mûrs (prune, mûre, cerise) à des parfums floraux de violette. L'aération développe également des notes torréfiées et grillées liées à l'élevage.
Gustatif :	L'attaque de bouche est ronde et souple. Le volume d'entrée de bouche prend peu à peu place en milieu et dépose d'abondants tanins serrés. La finale restitue les notes de torréfaction perçues au nez.
Global :	Lié au millésime, la haute maturité de ce vin le rend presque atypique du cépage Pinot Noir. Un bel exemple de maîtrise technique qu'il est difficile de prendre en défaut.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2015
Accords mets - vin :	Filet de bœuf charolais, réduction de vinaigre balsamique
Service :	Servir à 17° C