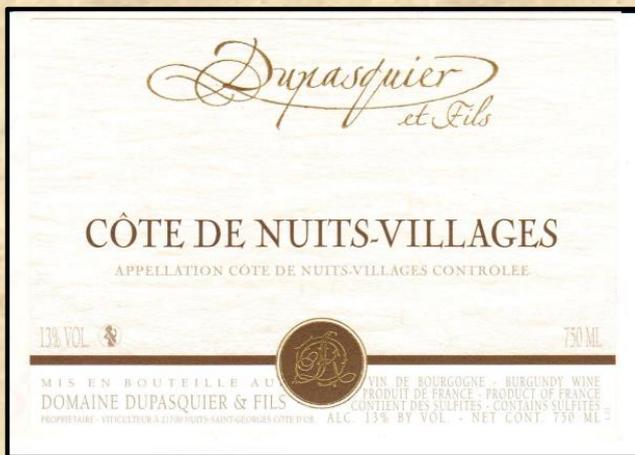
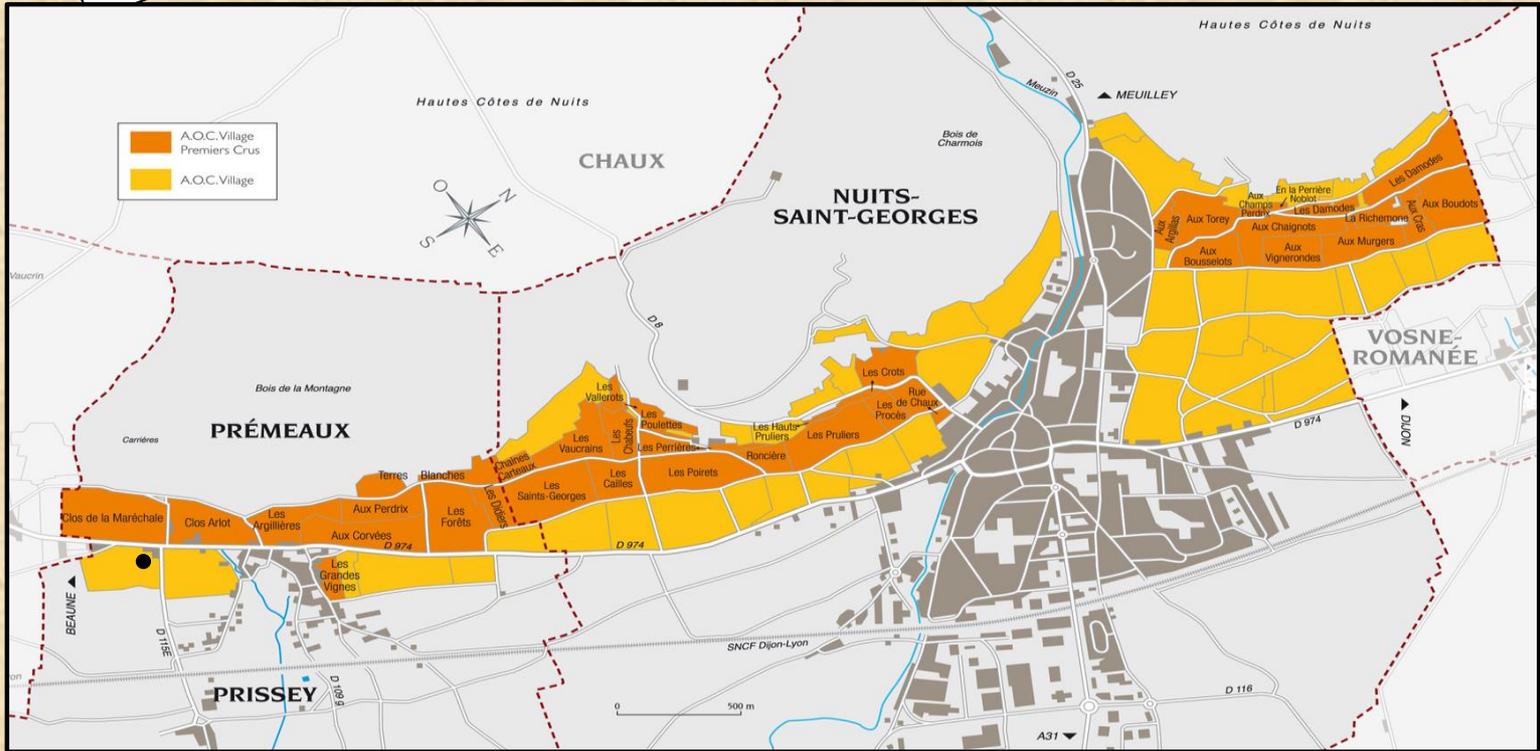


Côte de Nuits Villages

Dupasquier
et Fils



Nos vignes sont travaillées en lutte raisonnée. Vendange mécanique. Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 jours. Fermentation alcoolique en cuve avec remontage régulier. Décuvage puis mise en fûts. Fermentation malolactique faite en fût. Le vin reste environ 1 an en tonneau.

Vin de caractère, assoupli par ses arômes fruités et une belle rondeur en bouche.

Très accessible sur la jeunesse, il se servira sur des viandes rouges, du canard. En le laissant évoluer, les gibiers et les fromages seront parfaits.

A garder entre 3 et 15 ans.