Domaine

HOFFMANN-JAYER

Nuits-Saint-Georges

"Les Hauts Poirets"

RUB_VIGNOBLE

vignoble : Au sud de Nuits-Saint-Georges, la parcelle, dotée d'une forte pente, se situe en sommet de coteau au-dessus de l'ancienne carrière de Nuits.

superficie : 0,29 ha

altitude : 330 m

exposition : Sud - Sud/Est

sol : Peu profond et à forte présence de roche calcaire

encepagement : Pinot Noir âge moyen de 70 ans - taille Guyot

densite : 10 000 pieds / ha plantés en vigne basse

methode : Culture Biologique.

RUB_CAVE

cave : Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont ensuite triés. Selon les années de 0 à 40% de vendange entière est mise en cuve. Les vins sont refroidis légèrement. La cuvaison dure entre 20 et 25 jours. Après décuvage, pressage et débourbage, le vin est entonné pour faire sa fermentation malolactique avant de commencer un temps d'élevage de 24 mois. Un seul soutirage et aucune filtration avant l'embouteillage. aucuns tonneaux neufs.

elevage : 0% de fûts neufs depuis 2020.

production : 900 bouteilles en moyenne

format : Bouteille (75cl). Pour des plus gros formats, prendre contact avec le domaine en début d'année.

RUB_DEGUSTATION

robe : Rubis brillant et dense

aromatique : Fruits rouges et noirs bien mûrs sur fond crayeux

bouche : Attaque franche, milieu de bouche élancé où le fruit s'installe sans pour autant masquer la fibre tannique, débouchant en finale sur un joli calcaire au milieu de la langue.

RUB_SERVICE

temperature : 15-16°C

aeration : Servir 10 minutes avant de déguster dans des verres à Bourgogne.

garde : 10-15 ans

accords : Privilégier le moment du plat principal à base de volailles, les poissons en sauce tomate, voire aussi la cuisine asiatique.