



Domaine Nudant

Aoxe Corton 1er Cru La Coutière

Cépage

Pinot Noir

Vinification

Le Domaine pratique les macérations pré-fermentaires à froid, les fermentations se font donc lentement.
Les pigeages sont effectués en début de fermentation.
Les dégustations de toutes les cuvées sont quotidiennes.

Après pressurage, la récolte est mise en fûts, renouvelés par tiers chaque année et répartie en fonction des appellations. Nos fûts ont plusieurs provenances (Nièvre, Vosges et Allier) et c'est l'assemblage de chacune de leur particularité qui créera l'unité de la cuvée.

Après 12 à 15 mois d'élevage, les appellations sont assemblées en cuves pour fondre les tanins.

La mise en bouteille se fait au Domaine.

Richesses organoleptiques

Ce vin, très aromatique, mêle élégance et structure. Il accompagnera avec plaisir des plats de petits gibiers (à plume), poulet aux morilles.

Il se gardera en cave entre 7 et 12 ans (selon millésime)



Bourgogne

Domaine Nudant

Surface du Domaine

16 hectares

Travail de la vigne

Agriculture raisonnée

C'est par la maîtrise des rendements, les labours fréquents et le non-emploi d'engrais chimiques que le domaine respecte les terroirs et leurs typicités.

Historique

En 1453, époque de Charles le Téméraire, un Guillaume Nudant d'Aloxe Corton était déjà vigneron.

En 1747, règne de Louis XV, un André Nudant né à Aloxe, exploitait ses vignes à Ladoix. C'est de nouveau un André qui, dans les années 1950 va agrandir la surface de l'exploitation.

Son fils, Jean-René le rejoint en 1978 et vingt cinq ans plus tard, Guillaume fait son entrée en scène.

Les plus du domaine

Des spécialistes de Ladoix et Aloxe-Corton !

En quelques mots

Travail, Respect et Traditions

Une vingtaine d'appellations vinifiées dans une grande tradition.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com