



DOMAINE ALAIN JEANNIARD

Côte de Nuits-Villages

Blanc, 2019



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Corgoloin, marque la frontière entre les vignes de la Côte de Nuits et les vignes de la Côte de Beaune. Au nord, une partie des terroirs du village de Brochon et le village de Fixin peuvent aussi prétendre à l'appellation Villages.

TERROIR

Les versants de Comblanchien et de Corgoloin sont entaillés dans des calcaires durs. Ils suivent une pente régulière et faible. En haut, des sols bruns peu calcaires. Des éboulis épais forment le talus. Très caillouteux, ils se prolongent à la base du coteau par des sols bruns qui recouvrent les limons accumulés. Fixin et Brochon quant à eux reposent sur les terres brun-rouges du piémont : les limons descendus du versant et mêlés de cailloux calcaires.

A LA VIGNE

2 Vignes âgées de 15 et 60 ans.

Exposée Sud Est sur un sol sableux

Protection de la vigne en Haute Valeur Environnementale

Cépages : Chardonnay - **Superficie du vignoble :** 0.23 ha - **Age moyen des vignes :** 40 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Rendements limités -35 hl -.

Vendanges manuelles en caisses percées, tri à la vigne.

Utilisation modérée de SO₂.

Pressurage léger

Fermentation longue -4 mois- en fût avec levures indigènes.

ELEVAGE

Élevage 12 mois en fûts dont 20 % sont neufs puis 3 mois en cuve.

Pas de collage, ni filtration.

Mise en bouteille au domaine après 15 mois.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

La robe est or clair, légèrement dorée.

Un beau nez de fruits blancs mûrs, très avenant en bouche et un aspect brioché qui donne une rondeur très agréable. Les fleurs blanches -acacia, aubépine- se mêlent à la prune et, avec l'âge, à la pomme mûre, à la figue, à la poire ou au coing. Notes épicées également. Vif et net, le vin d'appellation Côte de Nuits-Villages a du montant, de l'élégance, tout en conservant une expression directe.

ACCORDS METS-VINS

DOMAINE ALAIN JEANNIARD
4 Rue aux Loups, 21220 MOREY-ST-DENIS
Tel. 03 80 58 53 49 - domaine.ajeanniard@wanadoo.fr
domainealainjeanniard.fr/



DOMAINE ALAIN JEANNIARD

Côte de Nuits-Villages

Blanc, 2019



Le jambon persillé, les terrines, les escargots, les poissons grillés, les fromages de chèvre, le Comté, le Beaufort et la famille des Gruyères.

NOTRE ENTREPRISE

De 0,5 ha en 2000, le Domaine regroupe aujourd'hui 7 ha et propose 18 appellations différentes. Le parti pris est celui de la viticulture en lutte raisonnée -ni insecticide, ni désherbant, ni engrais chimique-. La vinification et les élevages sont traditionnels avec le moins d'interventions techniques possibles. Le crédo : « Laisser parler le terroir et le millésime pour obtenir des vins précis, tendus avec un bon potentiel de garde ».

Date de création/reprise : 2000 - **Premier millésime** : 2000 -

Surface totale du domaine : 7,00ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Le domaine est exploité en lutte raisonnée depuis sa création en 2000.

Le Label Haute Valeur Environnementale est obtenu en mars 2021.

N° de FDA : 16791111762 - **Principaux marchés** : France, Suède, USA, Chine, Norvège, Hong Kong, Australie, Japon, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, Belgique