

Côte de Nuits-Villages

Vieilles Vignes · Douaix 2017

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine de la Douaix — famille Moustie (Arcenant)
APPELLATION	Côte de Nuits-Villages AOC — Bourgogne
CUVÉE	Vieilles Vignes
MILLÉSIME	2017
CÉPAGE	Pinot Noir (100 %) — vieilles vignes
MISE	Mise en bouteille au domaine

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée Vieilles Vignes du Domaine de la Douaix, Pinot Noir de vieilles vignes de la Côte de Nuits — riche et élégant.

Au nez

- Fruits noirs : myrtille, mûre, airelle
- Cerise kirschée
- Fond boisé léger, discrètement floral

En bouche

- Charnue et riche
- Tanins doux et élégants
- Structurée sans agressivité

EN UNE PHRASE

Un Côte de Nuits-Villages de vieilles vignes **riche et élégant** — fruits noirs et cerise, tanins soyeux et matière profonde, la signature du Pinot Noir de la Côte de Nuits.

LE CÉPAGE

- **Pinot Noir (100 %)** — finesse, fruits noirs et grande capacité de garde.
- **Vieilles vignes** — faibles rendements et concentration ; matière riche et tanins fondus.

ACCORDS METS & VINS

Un Bourgogne rouge de belle tenue, sur les viandes rouges, le gibier et les fromages affinés.

VIANDES & GIBIER

- Côte de bœuf aux girolles
- Gibier
- Volaille en sauce

FROMAGES & PLATS

- Fromages affinés
- Plats mijotés

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Côte de bœuf aux girolles et un verre à 15-16 °C. La cerise kirschée et les tanins soyeux du vin répondent au boisé des girolles et au grillé de la viande.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 15 et 16 °C.
- **Verre** — un verre à Bourgogne.
- **Aération** — carafer avant le service.
- **Garde** — à boire ou garder, 5 à 10 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.