

Hautes Côtes de Nuits

Domaine Moë · Bourgogne 2019

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 Moë — Madeline & Pierre
APPELLATION	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC
MILLÉSIME	2019
COULEUR	Rouge
CÉPAGE	Pinot Noir
ÉLEVAGE	Vieilli en fût de chêne

NOTE DE DÉGUSTATION

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits du Domaine Moë, un Pinot Noir des coteaux au-dessus de la Côte de Nuits, élevé en fût — fin et frais.

Au nez

- Fruits rouges et noirs : cerise, cassis
- Sous-bois
- Épices, léger boisé

En bouche

- Souple et fraîche
- Tanins fins
- Finale sur le fruit

EN UNE PHRASE

Un Hautes Côtes de Nuits **fin et frais**, sur la cerise et le sous-bois — l'élégance accessible du Pinot Noir bourguignon.

LE CÉPAGE

- **Pinot Noir** — finesse, fruits rouges et fraîcheur ; le grand rouge de Bourgogne.
- **Hautes Côtes de Nuits** — coteaux en altitude au-dessus de la Côte de Nuits ; fraîcheur et fruit.

ACCORDS METS & VINS

Un Bourgogne polyvalent, sur les viandes rouges, les volailles et les fromages.

VIANDES & GIBIER

- Bœuf bourguignon
- Volaille rôtie
- Gibier

FROMAGES

- Fromages affinés

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Bœuf bourguignon et un verre à 15-16 °C. Le fruit et les tanins fins du Pinot épousent la sauce au vin — un classique bourguignon.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 15 et 16 °C.
- **Aération** — carafier avant le service.
- **Garde** — à boire ou garder, 3 à 6 ans.

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