

Méo-Camuzet

BOURGOGNE ROUGE

DÉGUSTATION

Les vins issus des vignes d'appellation «bourgogne» situés dans les villages prestigieux de la côte de Nuits partagent des caractéristiques de fraîcheur, structure, voire puissance ...

GARDE

Il n'est pas forcément recommandé de boire cette cuvée très tôt. Fréquemment, elle tire avantage d'un vieillissement de quelques années en bouteille, 2 ans, voire plus, particulièrement les années froides.

ÉLEVAGE

L'élevage se fait essentiellement dans des fûts d'un ou plusieurs "vins", la mise en bouteille est légèrement plus précoce mais sinon, ce vin suit le même cursus que les autres crus du domaine.

VINIFICATION

Elles sont vinifiées avec délicatesse, sans insister sur l'extraction, selon les mêmes principes que les autres parcelles du domaine.

VIGNES

À Vosne Romanée, le lieu-dit « la Croix Blanche » porte des vignes d'âge canonique, les rendements y sont faibles ; à Flagey, «les Autrots» sont encore jeunes, plus productifs mais désormais bien équilibrées. Le tout donne un vin plutôt concentré pour le niveau d'appellation.

SITUATION

Outre nos propres parcelles à Vosne Romanée et Flagey, totalisant environ 1 ha, cette cuvée est complétée par des achats de raisins ou de vins auprès de viticulteurs de la côte de Nuits : Marsannay, Fixin, Morey, Vosne Romanée ou Nuits St Georges.

