



BOURGOGNE CÔTE D'OR PINOT NOIR

*« Un
Pinot Noir
gourmand
à partager
sans
hésitation »*

CLIMAT(S) ET SUPERFICIE

Champ l'Huillier [0,6871 Ha] & Montpoulains [0,2045 Ha]

CARACTÉRISTIQUES DU CLIMAT

Ce Bourgogne Pinot Noir est composé de deux climats bien distincts mais complémentaires. D'une part, le Champ l'Huillier, situé à Corpeau, dans la plaine de Puligny, sur un sol plutôt argileux et profond où le Pinot Noir exprime pleinement son fruité. D'autre part, les Montpoulains, un lieu-dit de la plaine de Volnay, où les vignes âgées de 45 ans donne un vin de caractère et de fond.

PRODUCTION

Environ 6000 bouteilles sont produites par millésime.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Des contrôles de maturité effectués par nos soins dès fin Août permettent d'optimiser la date de récolte. Les vendanges sont faites manuellement en petites caisses de 12 Kg pour que le raisin arrive intact à la cuverie. Après un égrappage, les baies sont mises en cuve pour une macération pré-fermentaire à froid de 7 à 10 jours.

La fermentation alcoolique s'enclenche ensuite naturellement et, pendant cette phase, une dégustation quotidienne nous permet de raisonner les pigeages et les remontages. Après 2 à 3 semaines de cuvaison, le jus clair est entonné, c'est-à-dire mis en fûts de chêne français. Pour cette cuvée, nous utilisons environ 10% de bois neuf.

Selon la méthode bourguignonne traditionnelle, la fermentation malo-lactique se fait naturellement en fûts. Après 12 à 15 mois d'élevage, ce vin est prêt pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

PROFIL GUSTATIF

Ce vin associe la fraîcheur du fruit à des tanins délicats. Le nez offre des arômes de fruits rouges frais. La bouche est structurée, expressive et gourmande.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Ce Pinot Noir s'harmonise parfaitement avec une saucisse de Morteau ou un boeuf bourguignon.



La nouvelle appellation « BOURGOGNE CÔTE D'OR »

A partir de la récolte 2017 est née une nouvelle appellation : il s'agit d'une appellation régionale « BOURGOGNE » avec la mention complémentaire « CÔTE D'OR ».

Pour pouvoir revendiquer cette appellation, trois conditions doivent être remplies :

- Les raisins proviennent à 100% d'une **aire géographique délimitée**, correspondant au Coeur de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits.
- Le **rendement maximal autorisé est de 2 Hl/Ha inférieur** à un Bourgogne sans mention complémentaire.
- Le **degré potentiel d'alcool minimum est supérieur** à un Bourgogne sans mention complémentaire (+0,3 pour les Pinots Noirs et +0,5 pour les Chardonnays).

Au vu des ces critères, seuls 18% des appellations régionales produites en Bourgogne peuvent prétendre à cette nouvelle appellation.

GRAND VIN DE BOURGOGNE



Récolte 2017

**BOURGOGNE CÔTE D'OR
CHARDONNAY**

Appellation Bourgogne Côte d'Or Contrôlée

Vendangé, vinifié, élevé et mis en bouteille par le DOMAINE DES TERRES DE VELLE à Auxey-Duresses, Côte d'Or, France.



Ce vin non filtré peut présenter un léger dépôt naturel qui contribue à sa complexité.

This wine is unfiltered : you may find a light natural sediment which contributes to its complexity.

www.terresdevelle.fr

*750 ML - ALC. 13% by Vol
Product of France - Contains Sulfites
WHITE WINE*

GRAND VIN DE BOURGOGNE



Récolte 2017

**BOURGOGNE CÔTE D'OR
PINOT NOIR**

Appellation Bourgogne Côte d'Or Contrôlée

Vendangé, vinifié, élevé et mis en bouteille par le DOMAINE DES TERRES DE VELLE à Auxey-Duresses, Côte d'Or, France.



Ce vin non filtré peut présenter un léger dépôt naturel qui contribue à sa complexité.

This wine is unfiltered : you may find a light natural sediment which contributes to its complexity.

www.terresdevelle.fr

*750 ML - ALC. 13% by Vol
Product of France - Contains Sulfites
RED WINE*

Domaine des TERRES de VELLE

2, Chemin Sous la Velle - 21190 AUXEY-DURESSES
Tel : +33(0)380 228 031- Mail : info@terresdevelle.fr

Au Domaine des TERRES de VELLE, l'ensemble de notre vignoble classé en appellation régionale se situe dans l'aire délimitée, nos vieilles vignes atteignent rarement le rendement maximal autorisé et nous offrent de belles maturités.

C'est pourquoi tous les Bourgognes produits sur notre Domaine porteront, à partir du millésime 2017, la très qualitative appellation « BOURGOGNE CÔTE D'OR ».

