



Cette parcelle, située sur la commune de Comblanchien célèbre pour ses carrières de pierre, est aux portes de Nuits-Saint-Georges, en plein cœur de la Côte-de-Nuits.

TERROIR

Si une partie de cette vigne aligne ses rangs de manière assez classique dans le sens de la pente, le reste de la parcelle est plantée perpendiculairement à la pente, dans une ancienne carrière qui lui procure un micro-climat propice à de grosses maturités.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés à la main en petites caisses puis triés sur table suivi d'un égrappage. Le Côte de Nuits-Villages est vinifié en grains entiers, pigés à la main. La couleur et la structure tannique s'extraient très vite pour donner un vin puissant.

Élevé en fûts dont environ un tiers de la cuvée en fûts neuf, il trouve le temps de s'assagir pendant les 12 mois que dure son élevage.

DÉGUSTATION

La couleur est intense et profonde. Le nez, puissant, se déroule sur un bouquet de fruits mûrs, de cerise et de pruneaux. Il prendra en vieillissant des notes plus épicées. En bouche, on est frappé par la puissance des sensations et la plénitude de la chair. Plus massif que fin, le Côte de Nuits-Villages Domaine Decelle & Fils se suffit à lui-même et permet d'aborder un autre aspect du Pinot Bourguignon.