



Fiche Technique

Domaine Moë (Bazin)

Hautes-Côtes de Nuits Blanc



Le Domaine Moë anciennement Yves Bazin est situé à Villars-Fontaine dans les Hautes Côtes de Nuits, à proximité de Nuits-Saint-Georges. Il compte 13,5 ha. Les vignes sont exposées Sud, Sud Ouest à flanc de coteaux. Ce sont des vignes hautes et larges, avec 1m entre chaque pied et 3m entre chaque rang. Ce mode de culture est fait pour limiter les gelées de printemps : les raisins se trouvent à 80/90cm du sol, ils sont moins dans la rosée et les rangs espacés leur permettent de s'égoutter plus vite



Après un passage sur la table de tri, les raisins passent dans un pressoir traditionnel ; puis le jus fermente en cuve. Vieillessement 9 à 12 mois en foudres de chêne pour garder des arômes de fruits.



100% Chardonnay

Robe : Or jaune pâle, avec des reflets jaune-vert argenté.



Nez : Le nez offre des notes de pêche, de coing, de noisette et d'amande dans des tonalités profondes.

Dégustation : La bouche est souple et fruité en vieillissant. Les arômes de fruits frais, de fleurs blanches évoluent en notes végétales, épicées ou de fruits secs.



idéal sur tous les poissons ou terrines de volailles voire de gibiers.

Potentiel de garde : environ 5 ans.



Fiche Technique

Domaine Moë (Bazin)

Hautes-Côtes de Nuits Rouge



Le Domaine Moë anciennement Yves Bazin est situé à Villars-Fontaine dans les Hautes Côtes de Nuits, à proximité de Nuits-Saint-Georges. Il compte 13,5 ha. Les vignes sont exposées Sud, Sud Ouest à flanc de coteaux. Ce sont des vignes hautes et larges, avec 1m entre chaque pied et 3m entre chaque rang. Ce mode de culture est fait pour limiter les gelées de printemps : les raisins se trouvent à 80/90cm du sol, ils sont moins dans la rosée et les rangs espacés leur permettent de s'égoutter plus vite



Après un passage sur la table de tri, le raisin est égrappé pour ne garder que la peau, la pulpe, le jus et les pépins. Puis il reste en cuves de vinification 8 à 15 jours avec pigeages et remontages quotidiens. Au bout de cette macération, il est décuvé, passé au pressoir, et mis en foudres et fûts de chêne pour un an, afin de garder des arômes de fruits.



100% Pinot Noir

Robe : Rubis soutenu.



Nez : Le nez est intense et franc aux notes de fruits rouges avec des notes de violettes.

Dégustation : Jeune, on trouvera des notes épicées, fruitées : cassis, framboise, griotte. En vieillissant, il proposera des arômes de sous bois, de réglisse et de cuir.



Jeune, servir avec des viandes blanches, plus vieux, avec des viandes rouges, ou en sauce ainsi que les fromages

Potentiel de garde : environ 8 ans.