

BOURGOGNE

« Les Prielles » 2022

Domaine Berthaut



Situation : Le Domaine Berthaut est une exploitation viticole familiale depuis au moins 7 générations. Amélie, fille de Denis Berthaut, s'installe sur l'exploitation familiale en 2013 après des études d'ingénieur agronome-œnologue à Bordeaux. Le domaine couvre à présent 13 hectares, essentiellement sur Fixin, mais aussi Gevrey Chambertin, Vosne Romanée et Flagey Echezeaux. La production est à 90% rouge. Amélie perpétue la tradition et est garante de la

qualité réputée du domaine. Les vignes sont cultivées dans le respect de l'environnement, sans désherbant chimique, et avec un travail mécanique du sol.

Encépagement : Pinot noir 100 %, vignes âgées de 35 ans

Terroir : sol argilo-calcaire

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2027.

Observations : Amélie nous présente ici la première expression du domaine Berthaut avec un pur pinot noir de jeunes vignes. Vin de fruit et de plaisir non dénué d'une belle finesse, il présente déjà tous les plus beaux aspects des côtes de Nuits. Le nez est dominé par les fruits rouges et l'épice poivré du pinot noir. En bouche, le vin dévoile toute sa légèreté et son aspect friand. Les tanins fondus donnent un aspect soyeux à cette belle réussite Bourguignonne.

Quelques accords : Roti de veau Orloff, Pintade braisée aux lardons...

