

FICHES TECHNIQUES DES VINS

Nos vins rouges

Bourgogne Pinot Noir

Côtes de Nuits Villages "Les Chaillots"

Vosne-Romanée

Nuits-Saint-Georges

Nuits-Saint-Georges Les Damodes

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Pruliers

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Crots



*Domaine
Bony Gachot*



Bourgogne Pinot noir



Révèle toute la finesse et la délicatesse du cépage; il saura mettre en valeur vos viandes grillées...

La Vigne

Surface exploitée : 1 ha 82a 42ca

Encépagement : Pinot Noir, plants fins.

Cuvée issue de l'assemblage de différentes parcelles sur sol argilo-calcaire très profond. L'âge des vignes se situe entre 8 et 40 ans.

Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle en cuves ouvertes, avec pigeages et remontages selon dégustation. Cuvaision de 12 jours minimum. Entonnage (10% de fûts neufs).

Style du vin et conseils de garde

Délicieux vin rouge à la robe rubis, ferme, rond, au bouquet très agréable. Vin élégant avec une bonne acidité et des tanins très fins à maturité. A boire dans les 6 ans.

Conseils de service

Servir à une température de 14°C quand il est jeune et aux alentours de 16°C lorsqu'il a mûri.

Accompagnements

Très agréable avec grillades et volailles, poulet rôti, terrine...

Côtes de Nuits Villages Les Chaillots



Cette parcelle porte le nom de Chaillots, ce qui en patois signifie les cailloux. La particularité de ce terroir est un sol caillouteux et donc bien drainé. Il donne des vins complexes aux notes fruitées (cerise, mûre), puis sous-bois au vieillissement.

La Vigne

Surface exploitée : 90a 35ca

Encépagement : Pinot Noir

Age des vignes : 50 ans

Vinification & Elevage

Macération préfermentaire à froid en cuve ouverte. Entonnage (20% de fûts neufs).

Style du vin et conseils de garde

Vin fin, élégant et charnu. A boire dans les 5 à 7 ans.

Conseils de service

Servir à une température de 14°C quand il est jeune et aux alentours de 16°C lorsqu'il a mûri.

Accompagnements

Grillades, longe de porc ou rôti de veau, voir certain fromages à pâte molle.

Vosne Romanée



Un vin de caractère à la robe rouge foncée, au parfum de réglisse et de fruits rouges.

La Vigne

Vinification traditionnelle en cuves ouvertes, avec pigeages et remontages selon dégustation; cuvaison de 15 jours minimum; entonnage (100% de fûts neufs).

Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle en cuves ouvertes, avec pigeages et remontages selon dégustation; cuvaison de 15 jours minimum. Entonnage (30% de fûts neufs)

Style du vin et conseils de garde

Ce vin s'exprime avec la puissance et la plénitude de son terroir : les tanins sont soyeux et la bouche longue et harmonieuse.

Conseils de service

Ouvrir les bouteilles 1h avant le service ; Servir à 16°.

Accompagnements

Viandes rouges grillées (côte de boeuf ou magret de canard) Fromages (Ami du Chambertin).

Suggestions

Salmis de pintades aux girolles - Cuissot de chevreuil sauce grand veneur.

Nuits-Saint-Georges



Un vin tout en finesse, à la robe soutenue et à la structure solide, il développe des arômes de fruits et d'épices.

La Vigne

Surface exploitée : 2ha 01a 38ca

Encépagement : Pinot Noir, plants fins.

Cuvée issue de l'assemblage de différentes parcelles sur sol argilo-calcaire très profond. L'âge des vignes se situe entre 20 et 70 ans.

Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle en cuves ouvertes, avec pigeages et remontages selon dégustation; cuvaison de 15 jours minimum; entonnage (30% de fûts neufs)

Style du vin et conseils de garde

Vin de garde par excellence, tout en finesse à la robe soutenue. Structure solide. Arômes de fruits rouges, d'épices et de réglisse; Ce vin gagne à reposer quelques années en cave pour trouver sa pleine expression.

Conseils de service

Ouvrir les bouteilles 1h avant le service ; Servir à 16°.

Accompagnements

Viandes cuisinées au vin rouge, volailles rôties, fromages affinés.

Suggestions

Canard aux pêches et au laurier - Lapin aux fonds d'artichaud et tomates.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Pruliers



La Vigne

Cépage Pinot noir.

Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle en cuves ouvertes, avec pigeages et remontages selon dégustation; Cuvaision de 15 jours minimum; Entonnage (50% de fûts neufs).

Style du vin et conseils de garde

Vin noble et racé, tout en élégance avec une belle complexité aromatique.

Conseils de service

Servir à 16°C.

Accompagnements

Accompagne à merveille la cuisine d'hiver, celle de la chasse telle que le chevreuil, le gibier à plumes ainsi que les fromages.

Suggestions

Chevreuil, sauce au foie gras. Fromage d'Epoisse ou Cîteaux.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Crots



La Vigne

Cépage Pinot noir.

Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle en cuves ouvertes, avec pigeages et remontages selon dégustation; Cuvaison de 15 jours minimum; Entonnage.

Style du vin et conseils de garde

Vin noble et racé, tout en élégance avec une belle complexité aromatique.

Conseils de service

Servir à 16°C.

Accompagnements

Accompagne à merveille la cuisine d'hiver, celle de la chasse telle que le chevreuil, le gibier à plumes ainsi que les fromages.

Suggestions

Chevreuil, sauce au foie gras. Fromage d'Epoisse ou Cîteaux.

Nuits-Saint-Georges Les Damodes



Un vin tout en finesse, à la robe soutenue et à la structure solide, il développe des arômes de fruits et d'épices.

La Vigne

Surface exploitée : 85a 21ca

Encépagement : Pinot Noir.

Cuvée issue de l'assemblage de deux parcelles sur sol argilo-calcaire peu profond. L'âge des vignes se situe entre 30 et 60 ans.

Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle en cuves ouvertes, avec pigeages et remontages selon dégustation; cuvaison de 15 jours minimum; entonnage (30% de fûts neufs)

Style du vin et conseils de garde

Vin noble et racé, tout en élégance; Grande complexité aromatique : notes de réglisse, de vanille et caramel; Tanins fermes sur la jeunesse, gagnant une finesse exquise lors du vieillissement (5 ans conseillés)

Conseils de service

Ouvrir les bouteilles 1h avant le service ; Servir à 16°.

Accompagnements

Gibiers, volailles rôties, fromages régionaux affinés (Epoisses, Cîteaux)

Suggestions

Oeufs en Meurettes. Sanglier rôti. Biche ou chevreuil en sauce.

FICHES TECHNIQUES DES VINS

Nos vins blancs

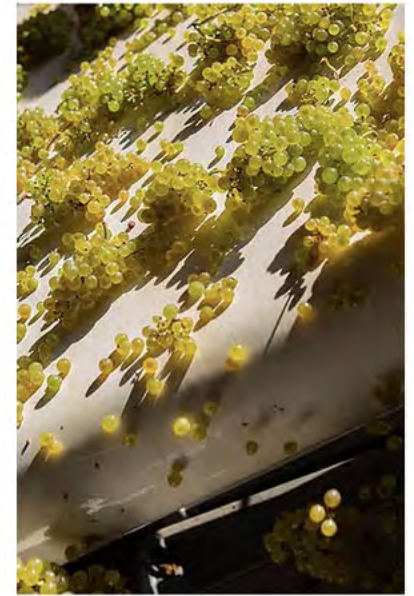
Bourgogne Aligoté

Bourgogne Chardonnay

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

Nuits-Saint-Georges Les Terres Blanches

*Domaine
Bony Gachot*



Bourgogne Aligoté



Frais et léger, simple et convivial, à boire sur la jeunesse, notre Bourgogne Aligoté est le vin des casse-croûtes improvisés, des moments conviviaux, des buffets ou barbecues l'été, des soirées moules ou tartiflette.

La Vigne

Surface exploitée : 21a 11ca

Encépagement : Aligoté.

Cuvée issue de l'assemblage de deux parcelles sur sol argilo-calcaire.

L'âge des vignes se situe entre 9 et 40 ans.

Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle : pressurage des raisins dès leur arrivée, débourbage et mise en fermentation en cuve. Elevage sur lies.

Style du vin et conseils de garde

Vin blanc sec fruité et parfumé.

Conseils de service

Servir frais (12°C) dans les deux ans; idéal en apéritif, nature ou en Kir.

Accompagnements

Crustacés ou charcuterie. Escargots de Bourgogne, jambon persillé.

Bourgogne Chardonnay



Ample et frais, avec des notes d'agrumes et de noisettes grillées. C'est l'accompagnement idéal pour vos entrées feuilletées, vos poissons de rivière... A moins que vous ne préfériez le déguster sur le pouce, avec une belle tranche de pain de campagne et un morceau de comté affiné...

La Vigne

Surface cultivée : 6a 42

Cépage Chardonnay

Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle : pressurage des raisins dès leur arrivée en cuverie, débourbage et fermentation alcoolique en cuve, élevage sur lies.

Style du vin et conseils de garde

Une belle structure, du gras et des arômes de fruits blancs (pêche, poire...) sont la caractéristiques ce vin.

Conseils de service

Servir frais 12°C.

Accompagnements

Poissons de mer ou d'eau douce. Brochet ou sandre froid avec une sauce mayonnaise.

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits



La Vigne

Les parcelles de vignes sont situées entre 300 et 400m d'altitude.
Les sols sont argilo-calcaires avec de beaux paysage vallonnés.

Vinification & Elevage

Elevé en fût de chêne pendant 8 mois.

Style du vin et conseils de garde

Les vins issus de cette parcelle sont aromatiques et expressifs avec des notes florales et fruitées.

Il y a un bel équilibre, une belle fraîcheur et longueur en bouche.

A la garde, ils développent une belle complexité et rondeur en bouche.

Conseils de service

Service autour de 10 °C.

Accompagnements

Accompagne parfaitement des poissons et crustacés ou bien un jambon persillé.

Nuits-Saint-Georges "Les Terres Blanches"



La Vigne

Les cépages de cette appellation sont le chardonnay et le pinot blanc. Cette parcelle de vigne bénéficie d'un climat océanique, de sols calcaires et d'oolites blanches.

Vinification & Elevage

Les vendanges sont manuelles, pressée en grappes entières. La fermentation se fait en fûts avec un élevage sous bois (50 % de fût neuf).

Style du vin et conseils de garde

Au nez ce NSG blanc est floral avec des notes de fruits acidulés. En bouche il se révèle être ample, rond et généreux, avec des arômes de fleurs blanches.

Le chardonnay apporte une belle minéralité, le pinot blanc apporte de la complexité et de la longueur en bouche.

Conseils de service

Servir autour de 12 °C

Accompagnements

Idéal pour accompagner les poissons et crustacés. Il peut également se servir avec des viandes blanches ainsi que sur des fromages.

FICHES TECHNIQUES DES VINS

Nos Crémants de Bourgogne

Crémant de Bourgogne "Blanc de Noirs"

Crémant de Bourgogne "Rosé"

*Domaine
Bony Gachot*



Crémant de Bourgogne "Blanc de Noirs"



Blanc de Noir, ce crémant est à la fois vineux et frais. A servir seul en apéritif ou en accompagnement de vos repas festifs. Associé à une crème de fruits (framboise, pêche ou cassis), pour rester dans la tradition régionale, il donne naissance à un excellent "Kir Royal".

La Vigne

100% Pinot noir.

Style du vin et conseils de garde

Fin et élégant, d'un grand équilibre, avec une acidité fondue; Idéal pour accompagner vos moments festifs, nature ou avec une crème de cassis ou de pêches de vigne.

Conseils de service

Servir frappé (entre 6 et 8°C). A boire dans les deux ans.

Accompagnements

Après l'apéritif, ce Crémant assez vineux peut accompagner la suite de votre repas. Sabayon de fruits rouges au crémant de Bourgogne.

Crémant de Bourgogne "Rosé"



100% Pinot noir, c'est une effusion de délicatesse et de fraîcheur. Sa bulle fine et sa couleur apporteront une touche de gaieté à vos apéritifs, accompagnant à merveille vos divers amuse-bouches.

La Vigne

Vigne de 25 ans plantées de Pinot noir.

Style du vin et conseils de garde

Fin et élégant, ce vin pétillant est rafraichissant.

Conseils de service

Servir frappé entre 6 et 8°C.

Accompagnements

Il s'appréciera en toute occasion pour vos cocktails, en apéritif, en dessert ou à tous autres moments de la journée