

# Domaine Yves BAZIN

Villars-Fontaine  
21700 Nuits-Saint-Georges  
Tél : 03 80 61 35 25  
Fax : 03 80 61 21 46  
contact@domaine-bazin.fr  
www.domaine-bazin.fr

## FICHES TECHNIQUES

### Bourgogne Aligoté



Appellation : AOC Bourgogne Aligoté

Cépage : 100 % Aligoté

Surface et âge de la Vigne : 1 ha 52 ares de vignes ayant entre 15 et 17 ans

Récolte : Vendanges manuelles

Vinification : Après un passage sur la table de tri, les raisins passent dans un pressoir traditionnel ; puis le jus fermente en cuve

Elevage : en foudres de chêne pour garder des arômes de fruits. Au bout de 9 à 10 mois, le vin est mis en bouteille au domaine.

Garde : ce vin blanc doit se boire jeune, dans les 2 ans, pour garder sa typicité : frais et vif

Accord vin et mets : parfait en apéritif avec de la crème de cassis (kir), crème de pêche, framboise ou mure ; ainsi que pour toutes les entrées : charcuterie, escargots, fruits de mer, crudités ..etc....

Température de service : 10° à 12°

Descriptif du vin : Jaune pâle, au nez très fruité avec cette vigueur en bouche qui lui donne tout son caractère.

# Domaine Yves BAZIN

Villars-Fontaine  
21700 Nuits-Saint-Georges  
Tél : 03 80 61 35 25  
Fax : 03 80 61 21 46  
contact@domaine-bazin.fr  
www.domaine-bazin.fr

## FICHES TECHNIQUES

### Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc

Appellation : AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc

Cépage : 100 % Chardonnay

Surface et âge de la Vigne : 1 ha 17 ares de vignes de 20 ans, 64 ares de jeunes vignes

Récolte : Vendanges manuelles

Vinification : Après un passage sur la table de tri, les raisins passent dans un pressoir traditionnel ; puis le jus fermente en cuve.

Elevage : deux différents :

- HC blanc vieilli 9 à 12 mois en foudres de chêne pour garder des arômes de fruits
- HC blanc vieilli 12 à 18 mois à 40 % de fûts neufs et 60 % de fûts de 2 vins pour un vin plus typé et plus tannique

Garde : vin agréable et fruité quand il est jeune mais qui mérite d'être gardé quelques années 6 à 8 ans ou plus si on aime les vieux blancs plus jaunes et plus liquoreux.

Accord vin et mets : parfait pour tous les poissons ou terrines et pour la cuvée en fûts neufs, des terrines de gibier aussi.

Température de service : 10° à 12°

Descriptif du vin :

- cuvée en foudres et fûts : souple et fruité en vieillissant, les arômes de fruits frais, de fleurs blanches évoluent en notes végétales, épicées ou de fruits secs.
- cuvée en fûts neufs : vin de garde avec des tannins marqués, des arômes d'épices qui s'atténuent au fil du temps mais lui donne un très bon potentiel de garde.



# Domaine Yves BAZIN

Villars-Fontaine  
21700 Nuits-Saint-Georges  
Tél : 03 80 61 35 25  
Fax : 03 80 61 21 46  
contact@domaine-bazin.fr  
www.domaine-bazin.fr

## FICHES TECHNIQUES

### Bourgogne Rosé



Appellation : AOC Bourgogne Rosé

Cépage : 100 % Pinot Noir

Récolte : Vendanges manuelles

Vinification : Après un passage sur la table de tri, ce raisin est destiné à faire une cuvée de Hautes Côtes de Nuits rouge, on le laisse macérer de 12 à 24 heures pour avoir une couleur rose framboise, puis un petit pourcentage du jus est soutiré pour faire du rosé : c'est un rosé de saignée.

Elevage : Comme le blanc, on laisse le rosé fermenté en jus dans une cuve puis on le met en foudre de chêne pour un maximum de fruité, pendant 9 à 12 mois.

Garde : ce n'est pas un vin de garde, il doit être bu dans les deux ans pour profiter pleinement de cette fraîcheur et de ce fruité.

Accord vin et mets : grillades, paella, couscous, viandes blanches .

Température de service : 8° à 10°

Descriptif du vin : D'une belle robe framboise, il est fruité et frais, il invite à la fête. Vin de barbecue par excellence.

# Domaine Yves BAZIN

Villars-Fontaine  
21700 Nuits-Saint-Georges  
Tél : 03 80 61 35 25  
Fax : 03 80 61 21 46  
contact@domaine-bazin.fr  
www.domaine-bazin.fr

## FICHES TECHNIQUES

### **Bourgogne Passetoutgrain**

Appellation : AOC Bourgogne Passetoutgrain

Cépage : 1/3 Pinot Noir et 2/3 Gamay

Surface et âge de la Vigne : 13 ares de vignes de plus de 30 ans.

Récolte : Vendanges manuelles nous ne faisons qu'une toute petite production.

Vinification : Il est vinifié de la même façon que le Pinot Noir.

Elevage : après le pressoir il est mis en fûts de chêne pour un an.

Garde : 2 à 6 ans

Accord vin et mets : grillades, viandes blanches

Température de service : 12° à 14°

Descriptif du vin : vin léger et fruité, d'un rouge clair et limpide. Aux arômes de fruits rouges.

# Domaine Yves BAZIN

Villars-Fontaine  
21700 Nuits-Saint-Georges  
Tél : 03 80 61 35 25  
Fax : 03 80 61 21 46  
contact@domaine-bazin.fr  
www.domaine-bazin.fr

## FICHES TECHNIQUES

### **Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge (foudres de chêne)**

Appellation : AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Cépage : 100 % Pinot Noir

Surface et âge de la Vigne : 4 ha 82 ares de vignes au total et pour cet élevage, nous utilisons les parcelles ayant entre 10 et 15 ans

Récolte : Vendanges manuelles

Vinification : 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.

Elevage : 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.

Garde : pour être bon à boire, un vin de Bourgogne doit avoir au moins 4 ans. On peut le garder 6 à 8 ans

Accord vin et mets : jeune et fruité il accompagnera les viandes blanches, plus vieux, les viandes rouges, ou en sauce ainsi que les fromages.

Température de service : 13° à 16° à ouvrir un petit peu à l'avance

Descriptif du vin : Jeune, on retrouvera des notes épicées, fruitées (cassis, framboise, griotte) avec une robe rouge vif ; et en vieillissant, il deviendra plus tuilé, avec des arômes de sous bois, de réglisse et de cuire.

Millésimes en vente : Dans la limite des stocks disponibles - 2005 très grande année à garder - 2004 vin léger et fruité parfait pour grillades, viandes blanches - 2003 toute petite récolte, d'une grande qualité. Burgondia d'Or 2002 à boire ou à garder encore 1 an ou 2 ; on trouve les arômes de sous bois, cuire parfait pour les viandes en sauce ou fromage. – 2001 excellent à boire. Médaille d'Argent à Paris.



# Domaine Yves BAZIN

Villars-Fontaine  
21700 Nuits-Saint-Georges  
Tél : 03 80 61 35 25  
Fax : 03 80 61 21 46  
contact@domaine-bazin.fr  
www.domaine-bazin.fr

## FICHES TECHNIQUES

### Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge (fûts neufs)

Appellation : AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Cépage : 100 % Pinot Noir

Surface et âge de la Vigne : 1 ha pour cet élevage, nous utilisons toujours la même parcelle qui à entre 20 et 25 ans, la mieux exposée, avec un terroir plus riche et des petits rendements.

Récolte : Vendanges manuelles

Vinification : 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.

Elevage : au bout de cette macération, il est décuvé, passé au pressoir, et mis à 60 % en fûts neufs et 40 % de fûts de deux vins ; et ceci pour une durée de deux ans afin d'avoir des tannins plus prononcés. Après quoi il est stocké deux ans en bouteilles avant d'être commercialisé.

Garde : on peut le garder 10 à 15 ans

Accord vin et mets : il accompagnera les viandes rouges en sauce ainsi que le gibier ou les fromages de caractères tel que l'Epoisses ou le Langres.

Température de service : 13° à 16° à ouvrir un petit peu à l'avance

Descriptif du vin : Jeune, on retrouvera des notes épicées, fruitées (cassis, framboise, griotte) mais aussi très tannique avec une robe rouge vif voir noire; et en vieillissant, il deviendra plus tuilé, avec des arômes de sous bois, d'humus de réglisse et de cuir.

Millésimes en vente : Dans la limite des stocks disponibles - 2003 grande année. Prix d'excellence des Hautes Côtes - 2002 vin à garder encore quelques années avant de le boire - 2001 on peut commencer à le boire Prix d'excellence des Hautes Côtes - 2000 à boire ou à garder encore quelques années. Médaille d'Argent au Concours Agricole de Paris - Prix d'Excellence des Hautes Côtes.

