



DOMAINE HUDELLOT NOËLLAT

AOP Bourgogne Pinot Noir

Red
DVP

DOMAINES
ET VINS DE
PROPRIÉTÉ

PRESENTATION

Situé à Chambolle-Musigny, à proximité de Vougeot, le Domaine Hudelot Noëllat est une propriété familiale fondée en 1962 par Alain Hudelot. L'exploitation a pris son essor dans les années 1970 grâce à l'apport des vignes d'Odile Noëllat, son épouse. Aujourd'hui, leur petit-fils Charles van Canneyt dirige le domaine, qui s'étend sur 10 hectares, répartis sur certaines des appellations les plus prestigieuses de la Côte de Nuits.

Malgré sa discrétion en France, le domaine jouit d'une réputation internationale grâce à ses cuvées issues de terroirs d'exception : Romanée Saint-Vivant, Clos Vougeot, Richebourg, Vosne-Romanée Les Suchots, Les Beaumonts, Chambolle-Musigny Les Charmes, Nuits-Saint-Georges Aux Murgers... Ces vignobles, marqués par des sols calcaires d'une grande richesse, permettent l'expression la plus pure du Pinot Noir.

La viticulture y est menée avec un grand respect du terroir, en lutte raisonnée, et les vinifications sont précises et peu interventionnistes. Les élevages en fûts de chêne, avec une proportion maîtrisée de bois neuf, préservent l'élégance naturelle du fruit tout en apportant profondeur et complexité.

Les vins du domaine se distinguent par leur texture soyeuse, leur finesse aromatique et leur sensualité exceptionnelle, qui en font des références parmi les plus élégantes et recherchées de Bourgogne.

VARIETAL

Pinot Noir 100%

LOCATION

18 parcels with different exposures, 2.34 hectares

TERROIR

Clay-limestone soils

HARVEST

Manual harvest and sorting.

WINEMAKING

100% destemmed. Punching down during fermentation. Fermentation carried out exclusively with indigenous yeasts. The wines are neither fined nor filtered.

AGEING

The wines are aged for 16 months in oak barrels of 2 to 8 years of age, with no new oak.

SERVING

Serving temperature: 14–16°C

AGEING POTENTIAL

2 to 3 years

TASTING

This Bourgogne Pinot Noir from Domaine Hudelot-Noëllat expresses all the finesse and elegance of its grape variety. Its brilliant ruby robe with garnet highlights reveals a youthful and seductive wine. The nose opens on a palette dominated by cherry, raspberry, and redcurrant, complemented by floral notes of peony and a subtle spicy touch. On the palate, the attack is supple and juicy, supported by fine, velvety tannins. The freshness and balance of this Pinot Noir make it immediately accessible, while still showing genuine character.

FOOD PAIRINGS

With its bright fruit and silky tannins, this Bourgogne Pinot Noir pairs perfectly with roast poultry, pork tenderloin with herbs, or duck parmentier. Its light and juicy character also enhances seasonal bistronomic cuisine, a vegetable tian, or antipasti. For a more traditional Burgundian touch, it can be enjoyed with jambon persillé or a platter of fine charcuterie. Finally, its fruity and spicy nuances make it an excellent companion for soft-ripened cheeses such as Brie or Reblochon.

D.V.P. - DOMAINES & VINS DE PROPRIÉTÉ

10 RUE LAVOISIER, - 21700 NUITS ST GEORGES - FRANCE

TEL. 03 80 61 53 70

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.