



BOURGOGNE

Hautes-Côtes de Beaune

RÉGION : Côte d'Or

ORIGINE : Bourgogne – France

CÉPAGE : 100 % Pinot Noir

CLASSIFICATION : Appellation Régionale Hautes-Cotes de Beaune

EXPRESSION DU TERROIR

Produit sur les coteaux pentus au nord de Beaune (au-dessus de Pernand-Vergelesses) et exposés en majorité sud/sud-est.

Sol argilo-calcaire.

Age des vignes: moyenne de 30 ans.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte manuelle de la vendange.

Macération traditionnelle en cuves ouvertes de 10 à 12 jours pour atteindre un bel équilibre entre structure et tanins.

Pigeage 3 fois par jour avec contrôle des températures.

Élevage du vin en cuves et pièces bourguignonnes renouvelées par tiers chaque année, pendant une durée de 8 à 12 mois selon les millésimes.

DÉGUSTATION

ROBE : rouge rubis brillante et intense

NEZ : arômes toastés et épicés accompagnés de notes de fruits rouges et fruits noirs

BOUCHE : vin rond et structuré offrant une palette d'arômes de petits fruits rouges, avec un boisé élégant et des tanins fondus.

ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 14 - 16°C avec :

- Apéritifs, charcuterie
- Viandes rôties, viandes en sauce
- Roquefort, Gruyère

Notre suggestion : barbecue et grillades de boeuf

Prêt à déguster ; se conservera jusqu'à 5 ans selon les millésimes.