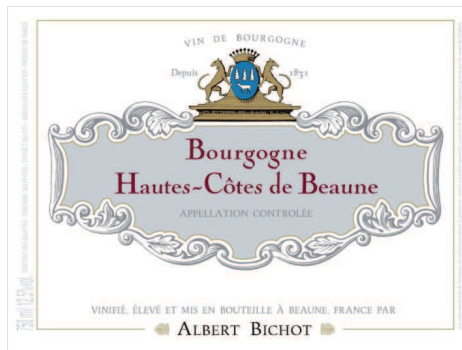


BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE



Bourgogne

La vigne :
 Sols argilo-calcaires

100 % Pinot Noir

Vinification :
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 Cuves inox thermorégulées
 18 à 25 jours

AOC Régionale

Elevage :
 10 à 30 % en fûts de chêne
 70 à 90 % en cuves
 8 à 12 mois

Les Hautes-Côtes de Beaune se situent sur un plateau derrière la célèbre Côte de Beaune, à une altitude de 350 à 450 mètres. Les orientations varient majoritairement du Sud à l'Est, captant un maximum de soleil. Le début des vendanges a lieu généralement 8 à 10 jours après celui sur la Côte.

Dégustation

Frais et fruité, il révèle au nez des arômes de baies noires telles que la myrtille et la mûre ainsi qu'une note de kirsch. Ample et structuré, ce vin possède une charpente équilibrée.

Accords mets/vins

Il accompagne les viandes rouges, les petits gibiers en préparation simple et les fromages légers.

Service et garde

Servir entre 14 et 16°C.

A consommer de préférence jeune ou dans les 2 à 6 ans.

