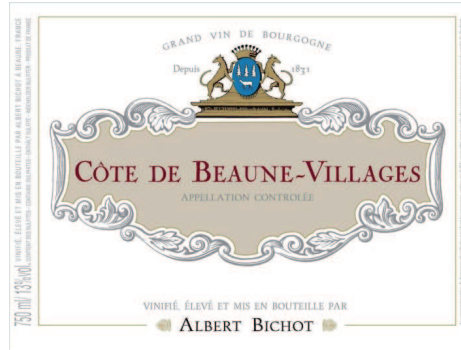


CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES



Côte de Beaune

La vigne :
 Sols argilo-calcaires

100 % Pinot Noir

Vinification :
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

AOC Village

Élevage :
 100 % en fûts de chêne
 15 à 20 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Cette appellation a pour origine différents villages de la Côte de Beaune en Bourgogne centrale. Les vignes sont plantées sur des coteaux et piémonts aux sols à dominante argilo-calcaire, exposés Est-Sud-est, facteurs qui favorisent un bon ensoleillement et un bon drainage.

Dégustation

Notre Côte de Beaune-Villages révèle au nez un fond légèrement boisé avec quelques notes fumées, des arômes fruités avec la fraise et la groseille et une finale réglissée. D'une belle rondeur, ce vin présente des tanins fins avec une structure bien présente. La finale est quant à elle harmonieuse et élégante.

Accords mets/vins

Il est idéal avec les viandes rouges, les petits gibiers et les fromages fins.

Service et garde

Servir entre 14 et 16°C.

A boire dès maintenant ou à garder entre 3 et 5 ans voire davantage.

