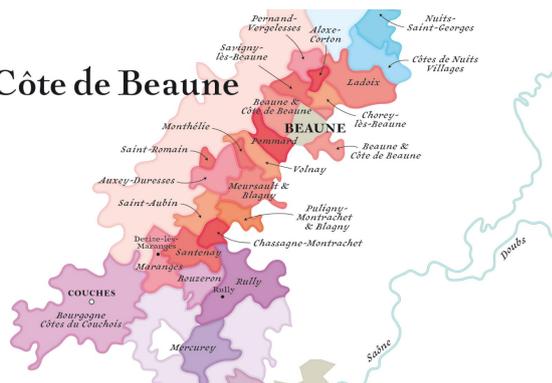


Côte de Beaune



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo-calcaires

PRÉSENTATION

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

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie. Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours. Elevage en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet délicat aux arômes de fruits rouges bien mûrs (cerise, framboise...) associés à une touche fumée et un soupçon de réglisse. En bouche, ce vin exprime une belle rondeur équilibrée par une structure aux tanins fins. La finale est harmonieuse et élégante.

SERVICE

Servir à 15-16°C.
Garde : 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées
Fromages moyennement corsés

