



## BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE



### TERROIR



*Origine géographique*

Le vignoble des Hautes Côtes de Beaune se situe sur un plateau derrière la célèbre Côte de Beaune, à une altitude de 300 à 400 mètres.



*Sol*

Sur un sol argilo-calcaire (appartenant aux roches jurassiques), les orientations des vignes varient du Sud à l'Est, captant un maximum de soleil.



*Encépagement*

100 % Pinot Noir.



*Vinification*

Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage puis élevage de 8 à 12 mois en fûts de chêne.

### DEGUSTATION



*Robe*

Rouge soutenu aux reflets rubis.



*Nez*

Premier nez à l'odeur boisée avec une dominante de fruits rouges qui évoluent vers des notes d'épices douces.



*Bouche*

Belle structure en bouche avec des tannins à affirmer. Structure épurée et agréable.

### SERVICE



*A boire avec*

Il se marie très bien avec une cuisine du terroir : bœuf bourguignon, andouillette au Chablis, Parmentier de canard au poivre rose ou une belle assiette de charcuteries (jambon serrano, rillettes de canard, saucisson corse). Pour le plateau de fromage, pensez à l'associer à du Cantal ou une Tomme de montagne fermière.



*Température de service*

Servir à 16°C.



*Temps de garde*

A boire de préférence dans les 3 ans pour préserver sa fraîcheur.