

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

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. En raison de l'altitude, le début des vendanges a toujours lieu quelques jours plus tard que sur la Côte de Beaune.

SITUATION

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.

TERROIR

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

VINIFICATION

Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage.
Elevage : 85% en cuves et 15% en fûts de chêne durant 10 à 12 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir

SERVICE

Température de service : entre 14-15°C.
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 4 ans.

DÉGUSTATION

Rouge soutenu aux reflets rubis.
Premier nez à l'odeur boisée avec une dominante de fruits rouges qui évoluent vers des notes d'épices douces.
Belle structure en bouche avec des tannins à affirmer. Structure épurée et agréable.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Bœuf Bourguignon.
Accord atypique : Galette de patates douces aux épices.

