



Aire de production

Appellation régionale, avec le terme de Hautes-Côtes, récoltée sur le territoire de 48 communes dans l'appellation Bourgogne. Les Hautes-Côtes surplombent la Côte des Grands Crus de Bourgogne à une altitude supérieure pouvant aller de 280 à 450 m. Les Hautes-Côtes de Beaune couvrent 802,57 hectares, dont 663,68 en rouge.

Origine

Certains vignobles par leurs seuls visages savent se rendre attirants. Ceux des Hautes-Côtes sont à classer dans cette catégorie. Situées à l'Ouest et en parallèle de la Côte de Beaune, les Hautes-Côtes de Beaune sont des collines plus élevées, entrecoupées de failles donnant une grande variété aux cultures et aux paysages. On découvre ces vignobles à la sortie d'une route forestière : quelques rangs de vignes cherchant le soleil entre prairies et bosquets sur une colline. La particularité des Hautes-Côtes réside également dans le mode de culture original du vignoble : vignes hautes et larges moins sensibles à la gelée que les vignes basses.

Cépage

100% Pinot Noir

Vinification et élevage

Vinification en cuve inox thermo-régulée, suivi d'un élevage en fûts pendant 8 mois avec 15% de fûts neufs.

Notes de dégustation

COULEUR : Rouge rubis clair et brillant.
NEZ : Élégant sur des arômes de fruits à l'alcool, de cerise et de prune.
PALAS : Charpenté à dominante de cerise. Charnu, ferme, présentant une bonne vivacité (notes de rhubarbe).

Accords mets et vins

Idéal pour accompagner les viandes rouges grillées ou rôties, des gibiers à plumes ainsi que des fromages frais (non affinés).

Service

15 à 16°C

Potentiel de garde

4 à 7 ans

