



Aire de production

« Aucune vue, aucun site, si varié, si pittoresque, si grandiose qu'il fût, n'a pu me faire oublier mon petit vallon de Bourgogne », a écrit Alexandre Dumas au sujet d'un vallon situé dans les Hautes Côtes de Beaune.

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 environ 800 hectares, dont 112 en blanc.

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% Chardonnay

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 : belle couleur jaune avec des nuances légèrement pailles aux reflets d'or pâle.

NEZ : Les arômes de fleurs blanches s'associent au miel, rappelant le pain d'épices.

PALAIS : l'élégance est sûre, aimable, gardant la fraîcheur du cépage sans céder à l'excès de moelleux.

Accords mets et vins

La vivacité de sa jeunesse s'associera très bien avec des escargots. Il embellira les plats simples : poissons subtils ou woks de légumes. Un peu plus vieux, sa rondeur et sa densité croissante mettront en valeur des plats plus riches comme des poissons en sauce ou des crustacés. Fromages : bleu de bresse, chèvres et famille des gruyères.

Service

10 à 13°C.

Potentiel de garde

Entre 3 et 5 ans.