



#### Notes de dégustation

**Robe** : Rouge rubis clair et brillant.

**Nez** : Élégant, fruits à l'alcool, cerise, prunelle.

**Palais** : Charpenté à dominante de cerise. Charnu, ferme, présentant une bonne vivacité, souvent sous forme de senteurs de rhubarbe.

#### Accords mets et vins

Il s'associe aux viandes rôties comme un filet de veau au curry doux ou, plus traditionnel, un petit salé. Par son harmonie charmeuse et spontanée, il s'accorde avec les mets simples tels le filet mignon de porc, le veau ou le gigot d'agneau, accompagnés de petits légumes ou de gratins

#### Service

Servir de 14 à 16°C

#### Cépages

100% Pinot Noir

#### Origine

Appellation régionale, l'appellation s'étend sur 22 communes en Côte-d'Or et 7 communes en Saône-et-Loire. Le vignoble des Hautes-Côtes surplombe celui de la Côte de Beaune, à une altitude de 280 à 450m. Les Hautes-Côtes de Beaune couvrent environ 833 hectares, dont 668 ha en Pinot Noir.

#### Vinification et élevage

Vendange manuelle, passage des raisins sur table de tri, foulage, éraflage puis cuvaison d'environ 15 jours et élevage en fût de 12 mois environ.