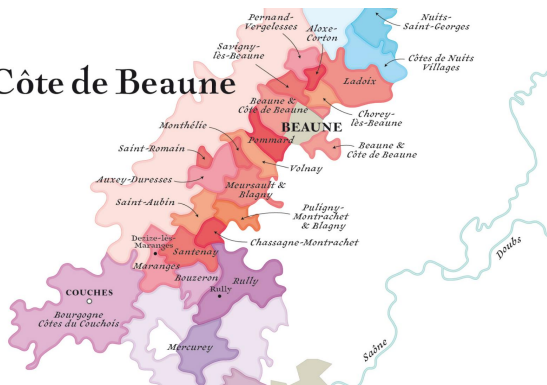


## Côte de Beaune



### SITUATION

Bourgogne

### CÉPAGE

Pinot Noir

### TERROIR

Sols argilo-calcaires

### 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.

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération fermentaire en cuves inox thermorégulées durant 18 à 20 jours.

Elevage : 85 à 75% en cuves inox et 15 à 25% en fûts de chêne durant 10 à 12 mois.

### DÉGUSTATION

Bouquet très frais aux arômes de petits fruits rouges et noirs (cassis, framboise...) associés à une note de kirsch. Fruité au palais, souple et finement structuré, ce vin spontané est charmeur.

### SERVICE

Servir à 14-15°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 4 ans.

### ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées

Fromages moyennement corsés

