



BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

Gérard Boyer




Origine : France Bourgogne .
Appellation : AOP Hautes Côtes de Beaune .
Millésime : 2021
Cépage(s) : Pinot Noir 100% .

PRESENTATION :

De Beaune jusqu'aux environs d'Autun, les Hautes-Côtes de Beaune s'étendent sur une trentaine de kilomètres de longueur et une dizaine de largeur. L'altitude du vignoble varie entre 280 à 450 mètres , le vignoble occupe les versants les mieux exposés des vallées.

VINIFICATION :

Récolte manuelle.

Les fermentations alcooliques se font en cuves inox.

Remontage et foulage léger dans le souci de respecter la matière afin d'obtenir les vins les plus purs possibles et dans le respect de leur terroir.

Ensuite, élevage en barrique durant 10 mois sur lies fines.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Robe rubis soutenu

Nez : Nez est délicat sur la framboise et la cerise .

Bouche : La bouche est ronde, ample, caressante, déployant une matière finement veloutée, aérienne, exprimant un fruit pur, frais et intense .

Suggestions gourmandes :

Idéal avec les viandes grillées, rôties, le porc, le veau, le gigot d'agneau mais aussi aux gibiers à plumes.

Coup de cœur : avec une fondue bourguignonne .


Prowines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be