



## HAUTES CÔTES DE BEAUNE

Cette parcelle, plantée par mon père en vignes hautes et larges a été en partie replantée en vigne basse en 2017. Ce vin est le fruit du travail de 2 générations.

Notre parcelle est située sur un coteau avec une exposition sud, et où la profondeur de terre est très faible ce qui nous permet une très bonne gestion des rendements et qui confère aussi à ce vin une puissance notable pour un vin d'appellation régionale.

Ces vins rouges présentent souvent une robe sombre, des arômes de fruits rouges frais dans leur jeunesse, de fruits confits et parfois de nuances aromatiques animales lorsqu'ils sont plus mûrs. Leur saveur est ferme, relevée par une bonne acidité et des tanins très présents.

**COULEUR** : rouge

**EMBOUEILLAGE** : au domaine

**CÉPAGE** : pinot noir

**POTENTIEL DE GARDE** : 1 à 3 ans

**DEGRÉ D'ALCOOL (%)** : 13

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 15°

### VINIFICATION

Ce vin est vinifié en cuve ouverte. Après une période de macération, la fermentation active durera une semaine sous contrôle de température

### ÉLEVAGE

Le vin est ensuite placé en fûts ou en cuve pour une phase d'élevage d'une durée de 9 à 12 mois selon les millésimes.

### ACCORDS METS & VINS

Viandes blanches et pour les amateurs en apéritif

