

Hautes-Côtes de Beaune blanc

REGION : Bourgogne

APPELLATION : Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

LIEU-DIT : « En Bignon » et « Sous le Bois Guillemain ».

LIEU DE PRODUCTION : Commune de Nantoux.

SURFACE TOTALE : 34a

EXPOSITION : plein OUEST

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire

CEPAGE : Chardonnay

MODE DE TAILLE : taille courte en Guyot

ANNEE DE PLANTATION : 1970 et 2000

Vendange manuelle

Pas d'eraflage mais un foulage avant pressurage pneumatique.

Débourbage d'une nuit en cuve inox, puis entonnage par gravité.

Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois (20% de fûts neufs).

Les terroirs de nos Hautes-Côtes donnent des vins fruités et minéraux, avec toutefois une belle ampleur. Nous restons sur des terroirs plus en altitude que la côte de Beaune, d'où cette expression très minérale, ce qui en fait un vin facile d'accès dans sa jeunesse en apéritif sur en accompagnement. La garde révèle néanmoins un vin plus gras et volumineux, plus riche et puissant, sur des notes beurrées.

A conserver entre 2 et 5 ans avant d'accompagner des volailles en crème, du foie gras ou une fricassée de girolles.

Température de consommation : 15/16°C.