

Hautes-Côtes de Beaune rouge

REGION : Bourgogne

APPELLATION : Hautes-Côtes de Beaune

LIEU DE PRODUCTION : Commune de Nantoux

LIEU-DIT : « En Marlot », « Au Rousseau » et « le Closeau »

SURFACE TOTALE : 4 ha

EXPOSITION : OUEST / SUD-OUEST

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire

CEPAGE : Pinot Noir

MODE DE TAILLE : taille courte en Guyot et Cordon de Royat

ANNEE DE PLANTATION : 1940 jusqu'à 2009

Vendange manuelle

Macération pendant 12 jours en cuve béton, pigeage léger et remontages soutenus quotidiens, puis élevage en fûts de chêne pendant 10 mois.

Vin fruité et fin, aux notes de sous-bois, de petits fruits rouges frais (fraise, framboise) et très floral.

Polyvalent, il peut se déguster sur la jeunesse ou attendre quelques années de garde.

Il accompagnera parfaitement une viande blanche (volaille, veau) ou se dégustera simplement en apéritif.

Température de consommation : 17/18°C.