



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2017



Cette année, la Bourgogne fait figure d'exception en France. Epargnés, par le gel ou la grêle, nous avons signé un millésime qualitatif et quantitatif. Il se savourera dans sa jeunesse. Les rouges ont des tanins soyeux et des arômes subtils de petits fruits.

LA PARCELLE

Cépage : Pinot noir

Orientation : sud-est

Sol : argilo-calcaire

Age de la vigne : 35 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement, triés et totalement égrappés. La cuvaison dure une quinzaine de jours à température contrôlée. Des pigeages et arrosages réguliers sont réalisés pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se fait de manière traditionnelle en fûts de chêne neufs, d'un ou plusieurs vins.

Durée de l'élevage : 11 mois.

DÉGUSTATION MILLÉSIME 2017

Notes de dégustation

Robe : Jolie robe pourpre voire violine

Nez : Notes de griottes

Palet : Belle bouche avec des arômes de sous-bois et de framboises

Potentiel de garde : 5 ans

Accords mets / vins : Filet mignon de porc et fromages relativement doux et élégants

Température : 14/15°C