Domaine

HOFFMANN-JAYER



Bourgogne

Hautes-Côtes de Beaune

RUB_VIGNOBLE

vignoble : Le Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune est produit sur la commune de Magny-lès-Villers sur le lieu-dit «Les Vallerots».

superficie : 1,01 ha

altitude : 345 m

exposition : Sud/Est

sol : Argilo-limoneux avec beaucoup de calcaire

encepagement : 70% Chardonnay âge moyen de 55 ans - taille Guyot // 30% Pinot Blanc âge moyen de 55 ans - taille Guyot

densite : 10 000 pieds / ha plantés en vigne basse

methode : Culture Biologique non certifiée

RUB_CAVE

cave : Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont ensuite triés et pressés lentement en grappes entières. Le moût de raisin est ensuite débourbé à froid et entonné pour que les fermentations se déroulent en fûts.

elevage : 50 à 70% en fûts de 350L neufs uniquement, 30 à 50% en cuve en grès sur une durée de 15 mois suivit d'une mise en masse de 6 mois en cuve. Pas de collage, un seul soutirage et filtration légère avant l'embouteillage.

production : 4 000 bouteilles en moyenne

format : Bouteille (75cl). Pour des plus gros formats, prendre contact avec le domaine en début d'année.

RUB_DEGUSTATION

robe : Or vif, cristallin

aromatique : Fruits à coque à pulpe blanche, avec des notes de cire d'abeille après quelques années de bouteille

bouche : Attaque ronde, généreuse, un milieu de bouche qui montre un bon volume et une matière enrobante. Le profil aromatique est mûr, il offre un certain confort, de même pour l'acidité qui confère un joli relief en finale.

RUB_SERVICE

temperature : 10°C

aeration : Servir dans des verres à Bourgogne pour la dégustation.

garde : 10 ans

accords : Privilégier les entrées de légumes, salades estivales ou poissons crus.