

## Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune



### LE VIGNOBLE

Le Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune est produit sur la commune de Magny-lès-Villers, sur deux parcelles différentes dont les lieux-dits sont «En Foigery» et «Les Castaings».

Superficie : 1,01 ha

Altitude et exposition : En Foigery : 355 m - Exp : Sud // Les Castaings : 415 m - Exp : Sud/Est

Sol : Argilo-calcaires, souvent des formations marneuses dont les pentes sont couvertes d'éboulis calcaires

Cépage : Pinot Noir âge moyen de 70 ans - taille Guyot

Densité : 10 000 pieds / ha plantés en vigne basse

Méthode culturale : Culture Biologique.

### LA CAVE

Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont ensuite triés, égrappés à 100% et mis en cuve. Les vins sont refroidis aux alentours de 10°C. La cuvaison dure entre 20 et 25 jours avec alternance de pigeages et d'infusion selon les dégustations. Après décuvage, pressage et débouillage, le vin est entonné pour faire sa fermentation malolactique et commencer l'élevage pour environ 18 à 20 mois au total. Un seul soutirage et aucune filtration avant l'embouteillage.

Elevage : 2/3 de l'appellation en tonneaux avec 20% fûts neufs maximum. 1/3 en cuve en grès. Ensuite 4 à 6 mois en masse en cuve inox.

Production : 5 000 bouteilles en moyenne

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

### LA DÉGUSTATION

Robe : Rubis brillant

Aromatique : Fruits rouges frais et croquants avec une note crayeuse

Bouche : Attaque fraîche, longiligne, volume discret en milieu de bouche, finale subtile.

### LE SERVICE

Température de service : 15-16°C

Aération : Servir 5 minutes avant de déguster dans des verres à tulipe.

Garde potentielle : 5-8 ans

Accords mets et vins : Privilégier le moment du plat principal à base de viandes blanches, accompagné par une sauce aux fruits rouges acidulés. Convient aussi aux poissons de roche ou à chair rouge (rouget, palamite, thon).