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 deux parcelles différentes dont les lieux-dits sont «En Foigery» et «Les Castaings».

superficie : 1,01 ha

altexpo : 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

encepagement : Pinot Noir âge moyen de 70 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, égrappés à 100% et mis en cuve. Les vins sont refroidis aux alentours de 10°C. La cuvaison dure entre 20 et 25 jours. Chaque millésime est différent et la réflexion sur la vinification l'est autant. Notre volonté est, de rechercher la fraîcheur, l'onctuosité du fruit et l'épaisseur du vin. Les pigeages sont privilégiés ainsi que la notion d'infusion. Après décuvage, pressage et débourbage, 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.

RUB_DEGUSTATION

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.

RUB_SERVICE

temperature : 15-16°C

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

garde : 5-8 ans

accords : 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).