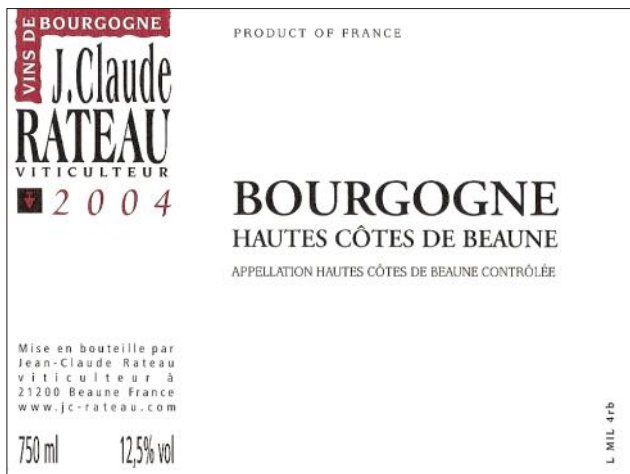


BOURGOGNE

Hautes Côtes de BEAUNE

2004

Notre BOURGOGNE Hautes Côtes de BEAUNE rouge est produit sur un terroir précoce situé dans une vallée ouverte exposée au sud, sur le territoire de Beaune. La vigne est une vigne haute conduite en lyre ouverte, (double palissage) sur terrasses, pour une utilisation idéale de la lumière solaire. Ce sol argilo calcaire très sec donne des Pinots noirs murs et fins. Leur bon équilibre leur permet aussi une garde de plusieurs années.



Entre mets et vins

Les Hautes Côtes rouge s'associent aux viandes blanches ainsi qu'aux viandes rouges grillées, roties, et aux gibiers à plumes. Il met en valeur les fromages bourguignons, tel brillat savarin ou citeau. Le millésime 2004, d'une belle maturité donne un vin ouvert et parfumé.

Cépage	Pinot noir.
Age	Vignes hautes de 40 ans conduite sur terrasses.
Vinification	Cuvaison de 15 jours en cuves ouvertes avec pigeage manuel.
Elevage	En fûts de chêne anciens, sur lie fine pendant 12 mois.
Viellissement	A boire dans les 5 à 10 ans.
Dégustation	Robe rubis brillante. Nez expressif de fruits rouges. Vin équilibré et ouvert.

Vignes cultivées en biodynamie
Contrôle culture biologique par ECOCERT



La vigne en lyre, l'ensoleillement idéal.