

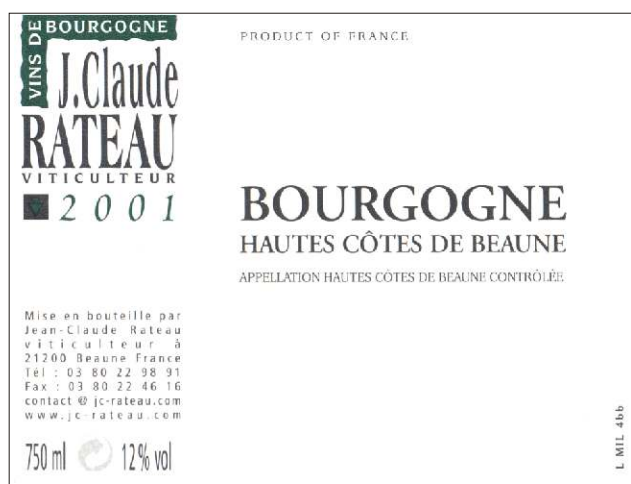


# BOURGOGNE

## Hautes Côtes de BEAUNE

### 2 0 0 1

Notre BOURGOGNE Hautes Côtes de BEAUNE blanc est produit sur un coteau précoce situé dans une vallée ouverte exposée à l'est, au dessus de Beaune. La vigne est une vigne haute conduite en lyre ouverte, (double palissage), pour une utilisation idéale de la lumière solaire. Ce sol argilo calcaire marneux donne des Chardonnays fins et lumineux, à boire dès leur premières années.



### Entre mets et vins

Les Hautes Côtes blancs sont des chardonnays fins, ouverts et aromatiques. Ils accompagnent les coquillages frais ou cuisinés, les crustacés et les poissons. Les cuvées les plus riches font merveilles sur les viandes blanches en sauce.

<b>Cépage</b>	Chardonnay
<b>Age</b>	Vignes hautes de 20 ans conduite en lyre ouverte
<b>Vinification</b>	Fermentation en fûts de chêne
<b>Elevage</b>	En futs de chêne anciens, sur lie fine pendant 12 mois
<b>Viellissement</b>	A boire dans les 5 à 10 ans
<b>Dégustation</b>	Robe claire et lumineuse Nez de fleurs blanches Vin ouvert et équilibré.

**Vignes cultivées en biodynamie**  
Contrôle culture biologique par ECOCERT

