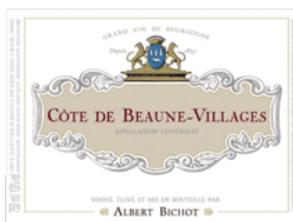




CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES



Côte de Beaune

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :
Sols argilo-calcaires

Vinification :
Cuves coniques de chêne thermorégulées
20 à 28 jours

Elevage :
100 % en fûts de chêne
15 à 20 % de fûts neufs
14 à 16 mois

Cette appellation a pour origine différents villages de la Côte de Beaune en Bourgogne centrale. Les vignes sont plantées sur des coteaux et piémonts aux sols à dominante argilo-calcaire, exposés Est-Sud-est, facteurs qui favorisent un bon ensoleillement et un bon drainage.

Dégustation

Notre Côte de Beaune-Villages révèle au nez un fond légèrement boisé avec quelques notes fumées, des arômes fruités avec la fraise et la groseille et une finale réglissée. D'une belle rondeur, ce vin présente des tanins fins avec une structure bien présente. La finale est quant à elle harmonieuse et élégante.

Accords mets/vins

Il est idéal avec les viandes rouges, les petits gibiers et les fromages fins.

Service et garde

Servir entre 14 et 16°C.

A boire dès maintenant ou à garder entre 3 et 5 ans voire davantage.