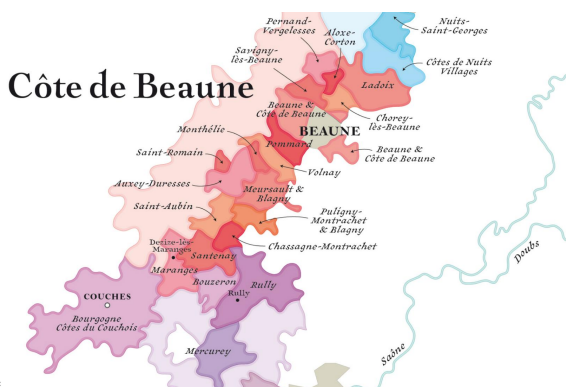




SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Pinot Noir

TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei



PRESENTAZIONE

Le Hautes-Côtes de Beaune si trovano su un altopiano dietro alla famosa Côte de Beaune, ad un'altitudine di 350 a 450 metri. Le esposizioni variano principalmente da sud a est, catturando il massimo di sole. A causa dell'altitudine, l'inizio della vendemmia ha sempre luogo alcuni giorni più tardi rispetto alla Côte de Beaune.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Macerazione fermentativa in vasche di acciaio inossidabile termoregolate per 18-20 giorni.

Affinamento: 85-75% in vasche di acciaio inossidabile e 15-25% in botti di rovere per 10-12 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo molto fresco con aromi di piccoli frutti rossi e neri (ribes nero, lampone...) associati a una nota di kirsch. Fruttato in bocca, morbido e finemente strutturato, questo vino spontaneo è affascinante.

SERVIZIO

Servire a 14-15°C.

Da gustare giovane sul frutto o da conservare per 3-4 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse e bianche arrosto o brasato

Formaggi di media stagionatura

