

CÔTES DE BEAUNE-VILLAGES

Beaune, capitale viticole de Bourgogne, prête son nom à 5000 hectares de vignobles majestueux qui s'étendent des villages de Ladoix-Serrigny aux coteaux des Maranges.

Les variations de terroir rendent les vins de la Côte de Beaune aussi divers en caractère que de grande qualité, avec des vins pleins, harmonieux, pur-sang.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

| | |
|--------------|---|
| CÉPAGE | Pinot Noir |
| VINIFICATION | Les raisins sont vendangés à la main puis pressés avec une presse pneumatique. Les grappes sont éraflées. La fermentation alcoolique dure 3 semaines suivi d'un vieillissement de 18 mois dans des fûts de chêne dont 25% neuf avec chauffe légère. |

DÉGUSTATION

| | |
|-------------|---|
| ROBE | La robe est d'un rouge rubis limpide et brillant. |
| NEZ | Le nez est élégant avec des arômes de fruits rouges mûres. |
| BOUCHE | Un vin équilibré avec des tannins, un côté boisé mais également fruité. |
| ACCORDS | Viande mariné, magret de canard, tout type de fromage. |
| TEMPERATURE | 15°C/16°C |
| GARDE | Entre 4 à 5 ans |

