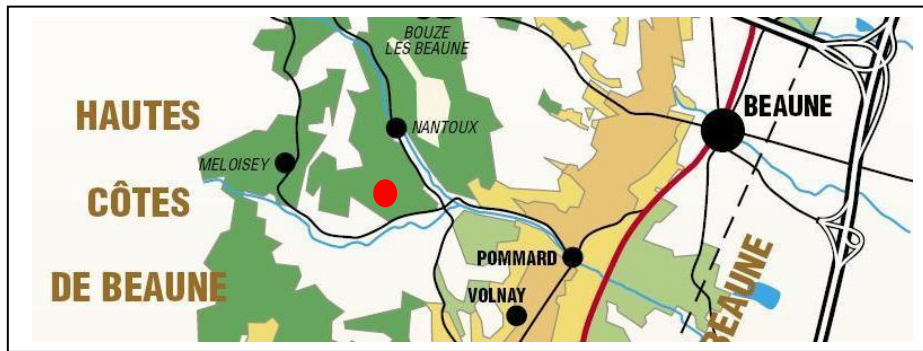


BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE



Terroir

Situation : sur un plateau, surplombant la Côte de Beaune par l'ouest entre Nantoux et Meloisey.

Lieu-dit : En Salaize

Superficie : 0,70 hectares

Altitude : 350 mètres

Géologie : Le substrat est dominé par des formations marneuses. Sol très caillouteux.

Age moyen des vignes : 14 ans

Cépage : Pinot noir

Rendement moyen : 51 hl/hectare

Conduite de la vigne

La vigne est taillée en Guyot, ébourgeonnée puis palissée selon la technique bourguignonne traditionnelle. La fertilisation est raisonnée. Griffage régulier des sols. Tris successifs manuels de la récolte.

Vinification

Les raisins sont éraflés à 100 %, suivie d'une macération pré-fermentaire de 3 à 6 jours à 13°C. Vinifiés en cuves béton ou inox avec des pigeages et des remontages raisonnés par cuvée, au gré des dégustations journalières, la fermentation s'effectue durant 2 à 3 semaines, à une température maximale de 33/34°C.

La fermentation malo-lactique se déroule durant les 12 mois d'élevage en fûts de chêne, dont 10 à 15 % en fûts neufs.



Date de mise en bouteille : de janvier à mars

Production annuelle : 4800

Caisses produites (12 bouteilles) : 400

Degré d'alcool : 12,5 % vol

Commentaire de dégustation

Ce terroir, situé sur le plateau au-dessus de Pommard, donne un côté aérien au vin grâce à sa minéralité. En bouche, les tanins sont souples, avec une finale fruitée. Les Hautes Côtes de Beaune sont des vins friands et charmeurs par leur spontanéité et leur franchise.

Conservation

Prêt à boire mais il est préférable d'attendre 3 ans. Peut se conserver jusqu'à 6 ans.

Accords met-vin

Il sera parfait avec une cuisine équilibrée, ni trop épicée, ni trop lourde. Il s'associe aux viandes rôties comme un filet de veau. Par son harmonie charmeuse et spontanée, il s'accorde avec les mets simples tels le filet mignon de porc, le veau, accompagnés de petits légumes ou de gratins. Fromages à saveur douce : Camembert, Brillat-savarin, Cîteaux, voire Comté.

Service

Il est conseillé d'ouvrir la bouteille 2 à 4 heures avant le repas et de servir le vin à une température de 14-16 °C.