

Domaine COSTE - CAUMARTIN

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

- APPELLATION REGIONALE -

TERROIR

Lieu-dit : « En Salaize »

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

Cépage : Pinot Noir

Superficie : 0,70 hectare

Altitude : 360 mètres

Sol : calcaire

Age moyen des vignes : 21 ans



CULTURE DE LA VIGNE

- Taille Guyot
- Ebourgeonnage, palissage
- Travail du sol mécanique superficiel (griffage)

VENDANGES, VINIFICATION ET ELEVAGE

- Choix précis de la date de vendanges en fonction de la maturité des baies
- Tri des raisins à la réception
- Eraflage
- Encuvage en baies entières
- Vinification thermorégulée en cuve inox ou béton
- Pré-fermentaire à froid (12°C)
- Fermentation alcoolique avec des levures indigènes
- Pigeages et remontages raisonnés au gré des dégustations
- Décuvage, pressurage
- Elevage en cuve inox pendant 10 mois
- Suivi de la fermentation malo-lactique
- Collage optionnel, filtration Kieselguhr, mise en bouteille

DESCRIPTION GUSTATIVE

Nez aux notes de fruits rouges très expressif.

En bouche un vin franc sur le fruit avec des tanins souples tout en gourmandise.

A déguster à partir de 2 ans, peut se garder 6 ans.

Servir à une température comprise entre 14 et 16°C.



Domaine Coste-Caumartin

2 rue du Parc - 21630 Pommard

+33 (0)3 80 22 45 04 - contact@costecaumartin.fr - www.costecaumartin.fr