

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Bignon 421

UN HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AXÉ GOURMANDISE



TERROIRS

Ce vin vient de notre parcelle « En Bignon » à Bouze-les-Beaune. Le sol est très argileux et rouge. Il confirme l'adage Bourguignon : «terre rouge, sol à rouge». L'altitude importante (421 m) permet de conserver toute la fraîcheur du vin, des conditions idéales pour obtenir des vins fins et raffinés.

CONDUITE DE LA VIGNE

Les parcelles sont conduites principalement en vignes basses traditionnelles (8 à 10 000 pieds/ha et taille Guyot simple) et en partie en lyre (taille Guyot double)

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles à l'optimum de maturité
Vinifications : extraction douce, raisins 50% en vendange entière, en foudre de bois
Elevage : 12 mois en moyenne dont 25% de fût neuf de 500L.

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Au nez comme en bouche, ce vin combine une grande fraîcheur d'altitude (fruits rouges frais) et un caractère épicé caractéristique du Pinot Noir fin. Un vin d'apéritif entre amis, très jovial et à l'aise sur une planche de charcuterie, un hachis-parmentier ou un flan de légumes
Garde : 3 à 7 ans

INFOS CLÉS

Cépage : 100% Pinot Noir
Appellation : Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune
Couleur : rouge
Vin certifié Agriculture Biologique (Ecocert).
Vin certifié en biodynamie (Demeter)