

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Altitude

TOUTE LA FRAÎCHEUR DU PINOT NOIR EN ALTITUDE



TERROIRS

Ce vin résulte du subtil assemblage de 2 parcelles sur Nantoux : En Bignon (sol argileux sur calcaire dur) et Le Clou (sol calcaire blanc, cailloutis important sur marnes jaunes)

Cette complexité parcellaire se retrouve bien naturellement dans notre vin, réelle révélation de tout le potentiel des Hautes-Côtes et de l'impact de l'altitude qui donne son nom à cette cuvée.

CONDUITE DE LA VIGNE

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

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles à l'optimum de maturité.

Vinifications : extraction douce, avec une petite proportion de vendange entière, en foudre de bois.

Elevage : 12 mois en moyenne dont 15% de fût neuf

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Des fruits à noyaux, des touches de cèdre et de sous-bois composent la trame aromatique de notre vin. La bouche est très expressive sur la gourmandise des fruits rouges et noirs, avec une jolie acidité sous-jacente. Un vin très fidèle à l'image d'Epinal qu'on s'est toujours fait d'un bon Bourgogne, immensément plaisant et raffiné, très « vin de soif ».

Pièce du boucher, tajine végétarien aux raisins secs, fromages de vache
Garde : 5 à 8 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)