

## Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Clou 377

QUAND LES HAUTES-CÔTES TOUCHENT À L'EXCEPTIONNEL



### TERROIRS

Ce vin vient de notre parcelle «Au Clou» à Nantoux. Le sol de la parcelle est très caillouteux, très blanc de type marneux. Il paraît extrêmement pauvre tellement il y a de cailloux, mais les argiles marneuses confèrent une superbe alimentation hydrique. Nous avons comme ambition de faire reconnaître ce terroir comme le climat le plus connu des Hautes Côtes de Beaune.

### CONDUITE DE LA VIGNE

Les parcelles sont conduites en vignes basses traditionnelles (10 000 pieds/ha et taille Guyot simple)

### VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles à l'optimum de maturité.

Vinifications : extraction douce, avec une proportion importante de vendange entière (80 à 100%), en foudre de bois.

Elevage : 12 mois en moyenne intégralement en fût de 1 vin.

### DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Au nez, ce grand vin exhale des notes de fruits noirs frais. Bouche puissante et suave soutenue par une pointe minérale fraîche. L'effet terroir est évident dans le registre gustatif de ce beau vin de Bourgogne.

A savourer sur des viandes mijotées (boeuf bourguignon en grand classique), un magret de canard grillé ou un carré d'agneau.

Garde : 8 à 15 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)