

# BOURGOGNE

## Hautes Côtes de Beaune

### ROUGE



#### CÉPAGE

Pinot Noir

#### VILLAGE

Paris-l'Hôpital

#### LIEU-DIT

Pré Romain / Cocelle

#### TERROIR

Coteaux Argilo-Calcaire, sol profond, permet une certaine résistance à la sécheresse, difficile à travailler car très dense, sous-sol de roches dites « bleus »

#### ÂGE

10 à 40 ans

#### EXPOSITION

Est

#### TECHNIQUE CULTURALE

Vignes basses 10 000 Pieds/ha, taille Guyot simple, environ 50hL/ha  
Vignes hautes 5 500 Pieds/ha, taille Guyot simple, environ 45hL/ha

#### VENDANGES

Manuelles vignes basses,  
mécaniques vignes hautes

#### ELEVAGE

10 mois en fût de chêne français, 8 % fût neuf

#### VINIFICATION

Fermentation alcoolique par levure sélectionnée, cuvaison 15 jours, macération post-fermentaire environ 10 jours, pressurage mécanique

#### DÉGUSTATION

Un vin rond et fin, précis dans la dégustation. Des arômes types du Pinot noir à savoir fruits rouges, une salinité en fin de bouche rappelant la minéralité calcaire du sol.

#### POTENTIEL DE GARDE

5-6 ans pour atteindre son optimum