



Bgne Hautes Côtes de Beaune

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

Le vignoble des Hautes Côtes de Côte de Beaune est produit sur des pentes bien exposées. Les coteaux dominent la Côte de Beaune à une altitude moyenne de 300 à 400 mètres. Les sols sont argilo-calcaires.



Cépage

100% pinot noir.

Note de Dégustation

Robe	La robe est rouge jus de fraise plutôt légère.
Nez	Les arômes sont très typés de cette région de production, marqués par un fruité très fin , un peu jus de cassis. □
Bouche	En bouche, il est fin, délicat, léger et gouleyant, très fruité , très frais ,très gai . □
Garde	Leur équilibre moelleux +acidité permet à ces vins de rester jeune un bon moment. Ils gardent ainsi leur fraîcheur, restent très gais et surtout assez légers pour être consommés tout au long d un repas .
Température de service	On le servira plutôt frais (12°C).

Accord Mets/Vins

avec des grillades, des viandes rouges ,
Pou un barbecue, mais aussi avec de nombreux fromages pourvu qu'ils ne soient pas trop forts . □