

Hautes Côtes de Beaune 2013

Cette aire d'appellation a pour caractéristique d'être à des altitudes supérieures à celles de la Côte de Beaune.

La parcelle du Domaine se situe juste au dessus du hameau d'Évelle, en forte pente elle passe de 440 mètres à 490 mètres et est dominé par un petit bois puis une falaise de 50 mètres de haut, elle est plantée pour une trois quart en Pinot Noir et pour un quart en Chardonnay.



Caractéristiques :

Terrain : Argilo – calcaire caillouteux, la roche affleure à de nombreux endroits.

Exposition : Sud est.

Vigne : Vigne âgée de 30 ans.

Cépage : Pinot Noir.

Vinification : Vendange manuelle en caisses, triée sur table à réception. Vinification bourguignonne, en cuves bois sans soufre, 50% de grappes entières. Fermentation et macération d'une durée de 30 jours, aucun produit œnologique n'est ajouté.

Élevage : 12 mois en fûts de chêne, décantation naturelle en fût, pas de filtration ni de collage.

Mode de culture:

La vigne est enherbée sur quasiment toute la surface pour limiter l'érosion et favoriser la biodiversité. Les fongicides homologués en viticulture biologique sont privilégiés.

Dégustation

Robe : rubis.

Nez : fruits bien mûrs.

Bouche : fruitée.

Accord Mets et Vins

Terrine de sanglier.

Viande au grill.

Fromages frais.

Service

Entre 14° et 16°, un passage en carafe lui permet d'exprimer pleinement son caractère.



Domaine Ludovic et Émilien BONNARDOT – 27 Grande Rue 21250 BONNENCONTRE

Tel : +33 (0)3.80.36.31.60 Mob : +33 (0)6 25 61 41 50

ludovic-bonnardot@orange.fr