

## Fiche Technique

### BOURGOGNE Blanc Hautes Côtes de Beaune

19, Rue du Faubourg Bretonnière  
21200 Beaune  
France

[christine@coudurierjung.com](mailto:christine@coudurierjung.com)  
[www.coudurierjung.com](http://www.coudurierjung.com)



**Type :** vin tranquille  
**Couleur :** Blanc  
**Millésime :** 2014  
**Cépages :** Chardonnay 100%  
**Degré d'alcool :** 12,5% Vol  
**Designation :** AOC  
**Format :** 750 ml  
**Bouchon :** liège  
**Contenant :** verre coloré

**Garde :** prêt à boire – garde jusqu'à 10 ans.

**Sol :** La vigne occupe les versants des vallées sur un substrat identique à celui de la côte. Les sols sont de nature argilo-calcaires assez compacts.

**Viticulture :** Vignes hautes et enherbées entre les rangs. Viticulture en lutte raisonnée. Les produits de traitement sont sélectionnés et les doses raisonnées. Vendange mécanique des raisins.

**Vinification :** Pressurage & transfert du moût en cuve par gravité. Débourbage statique. Fermentation thermorégulée de 10 à 12 jours. Les malo-lactiques sont obtenues en citerne Inox pour 75% et en fûts pour 25%. Opérations de filtration et de mise en bouteille réalisées au domaine.

#### Dégustation:

- Œil : Couleur jaune paille & reflets or pâle.
- Nez : arômes de fleurs blanches associés au miel, rappelant le pain d'épice.
- Bouche : élégant & équilibré, gardant la fraîcheur du cépage sans excès de moelleux.

**Accord mets et vins :** la vivacité de sa jeunesse s'associera très bien avec des escargots. Il embellira les plats simples : poissons subtils ou woks de légumes. Un peu plus vieux, sa rondeur et sa densité croissante mettront en valeur des plats plus riches comme des poissons en sauce ou des crustacés. Fromages : bleu de Bresse, chèvres et famille des gruyères. Sur sa jeunesse, à servir également sur des desserts du fait de son côté miellé.