

## Fiche Technique

### BOURGOGNE Rouge 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 :** Rouge  
**Millésime :** 2013  
**Cépages :** Pinot noir 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 :** le vignoble occupe les versants les mieux exposés des vallées perpendiculaires à la côte viticole, en direction de l'ouest. Le substrat est dominé, surtout au sud, par des formations marneuses. Les pentes sont marquées et recouvertes d'éboulis calcaires hérités des corniches bajociennes.

**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 :** Tri soigné des raisins. Fermentation / macération de 18 à 20 jours. Les malo-lactiques sont obtenues en futs de chêne pendant 12 mois, puis 6 mois d'affinage en citerne Inox. Opérations de filtration et de mise en bouteille réalisées au domaine.

#### Dégustation:

- Œil : robe profonde aux reflets violines.
- Nez : fruité évoluant sur le cassis, la réglisse, le sous bois et une touche d'épices.
- Bouche : ferme, harmonieuse et équilibrée.

**Accord mets et vins :** s'accorde avec les mets simples tels le filet mignon de porc, le veau ou le gigot d'agneau, accompagnés de petits légumes ou de gratins. Les tanins aimables se marient à merveille aux tourtes bourguignonnes. Fromages à saveur douce : époisses frais, brillat-savarin, cîteaux, soumaintrain frais.