

Fiche Technique

BOURGOGNE Rouge **Hautes Côtes de Beaune** « Les rêves de Gabriel »

19, Rue du Faubourg Bretonnière
21200 Beaune
France

christine@coudurierjung.com
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 7 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 malolactiques sont obtenues en citerne Inox exclusivement. Opérations de filtration et de mise en bouteille réalisées au domaine.

Dégustation:

- Œil : robe pourpre qui évoque la pivoine et la profondeur de certaines roses
- Nez : nez particulièrement fruité, rappelant la framboise et la groseille.
- Bouche : franche, charmeuse, spontanée.

Accord mets et vins : parfait avec une cuisine équilibrée, ni trop épicée, ni trop lourde. Il s'associe aux viandes rôties comme un filet de veau au curry doux ou bien encore un petit salé. Il sera également le compagnon idéal de vos barbecues.