



Bourgogne
Hautes-Côtes de Beaune
rouge
2015

Encépagement :		Superficie :		Rendement :		Age des vignes :		Production :	
100% Pinot noir		2 ha 33 ca		22 hl/ha		40 ans		6651 bouteilles	
Mise en bouteille :	Degré :	Sucres résiduels :	Ac. Totale :	SO ₂ libre :	SO ₂ total :	CO ₂ :	Ac. Volatile :		
16/02/17	12,37% vol.	Inf à 1 g/l	3,11 g/l	15 mg/l	44 mg/l	580 mg/l	0,53 g/l		

Situation : Issu de plusieurs parcelles, sur Magny lès Villers, et Pernand-Vergelesses, orientées Sud/Sud-Est, à 100 % en vignes hautes et larges. Cette cuvée est issue d'une vendange mécanique (avec tri pour éliminer les parties végétales). Le nouveau système de récolte est très respectueux et la plupart des baies restent entières.

Vinification : Récolte mécanique donc égrappage total, pas de saignée. Pas d'acidification, levures naturelles, aucun apport de tanins. Macération pré-fermentaire de 3 jours à 18-20°C, cuvaison totale (macérations pré et post fermentaires comprises) de 14 jours, avec pigeages et remontages. FML à 100% puis élevage sur lie, en fûts (dont 27% de fûts neufs). Assemblage à l'air comprimé, par gravité, sans pompage ni aération. Filtration Kieselguhr légère.

Spécificités : Robe rouge cerise, belle intensité typée 2015, brillante. Après des notes d'épices, le nez exprime très clairement, des arômes de griotte. La bouche est un peu ferme à l'attaque, le bois est fondu, le fruit est croquant, ce vin peut vieillir un peu. L'ensemble est déjà très agréable, sur le fruit, surtout après une petite aération.

Conseils de service : Servir chambré (idéal : 15-17°C), ouvrir au moment du service, éviter de passer en carafe.

Optimum : 2017 puis 2019-2021 (en 2018 le vin se referme probablement et sera moins fruité).

Accords gastronomiques :

Caractérisé par des arômes intenses de cerise et des tanins ronds, ce vin s'harmonisera volontiers avec des viandes simples mais fines : un filet de bœuf rôti, une entrecôte grillée, une côte de veau rosée. Il fera également merveille sur un bar de ligne grillé ou un saumon sauvage en meurette. Accord garanti également avec un bon fromage : Soumaintrain et Cîteaux en particulier !

