

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES



BOURGOGNE
HAUTES CÔTES DE BEAUNE

D U F O U L E U R F R È R E S

Bourgogne

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

Origine

Élevé et mis en bouteille par Dufouleur Frères

Terroir

AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune - 100% Pinot-Noir

Appellation régionale, avec le terme de Hautes-Côtes, récoltée sur le territoire de 48 communes dans l'appellation Bourgogne. Les Hautes-Côtes se situent en parallèle à la Côte des Grands Crus de Bourgogne, derrière celle-ci, et à une altitude supérieure (300 à 400m au lieu de 250 à 350 m), d'où le terme « Hautes-Côtes ». Les Hautes-Côtes de Beaune couvrent 600 hectares dont 530 en rouge.

Vinification & Elevage

Elevage de 6 à 12 mois en fûts de chêne. La proportion de fûts neufs varie de 30% à 100% après analyse et dégustation des caractéristiques du millésime.

L'élevage se finit en cuve inox pour aider le vin à retrouver la souplesse et la fraîcheur indispensable à une consommation rapide chez nos clients.

Dégustation

Très belle robe rouge rubis profond aux reflets violacés. Nez frais et fruité avec des arômes de petits fruits à noyau (cerise-griotte) et de kirsh évoluant sur des notes de cacao et de pain chaud. Bouche fruitée et acidulée avec des saveurs finement épicées et poivrées. Les tanins sont souples.

Service

Servir chambré, entre 14°C et 16°C. Parfait avec des viandes rouges grillées ou rôties, des Gibiers à plumes, ainsi que des fromages s'ils ne sont pas trop forts. A boire jeune (garde de 5 ans environ).

