

DOMAINE

Henri

Delagrange

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE BLANC :

Appellation régionale du vignoble des Hautes-Côtes, en Côte-d'Or.

Les Hautes côtes de Beaune surplombent la côte de Beaune par l'Ouest, des Maranges à Ladoix-Serrigny, entre 280 à 450 mètres d'altitude. Son vignoble s'étend en vins blancs sur 112 ha en appellation d'origine contrôlée (AOC) née officiellement en 1961.

Succession de vallons et de collines constitués en début de côte de dalle nacrée, sur les flans on trouve des calcaires à chailles et sur les sommets des argiles et des calcaires durs.

Notre Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc

Superficie : 3 hectares

Encépagement : Chardonnay

Densité : 10 000 Pieds à l'hectare

Age de la vigne : 15 ans en moyenne

Exposition : situé sur un coteau qui domine de 100 à 150 m la vallée de Pommard son exposition, plein Sud lui apporte un ensoleillement parfait.

Sol : Argilo-calcaire, caillouteux et légèrement ocre.

Vendanges : mécaniques

Production : 20 000 bouteilles

Temps de garde : 2 à 5 ans

Vinification :

Pressurage : pneumatique, après clarification, fermentation de 50% de la récolte en cuves thermorégulées inox et 50% en tonneaux de 228 et 500 litres.

L'assemblage donne des vins complexes peu boisés et très parfumés.

Elevage : 10 mois

Dégustation :

Vin aux nuances légèrement paille aux reflets d'or pâle. Les arômes de fleurs blanches s'associent au miel, belle complexité aromatique. En bouche, l'élégance est sûre, aimable, gardant la fraîcheur du cépage sans céder à l'excès de moelleux.

Gastronomie :

Il accompagnera très bien les escargots, woks de légumes, poissons en sauce.

Fromages, chèvre et famille des gruyères.

Température de service : 10 à 13 °C

