

DOMAINE

Henri

Delagrange

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE

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 rouges et rosés sur 680 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 Rouge :

Superficie : 3 hectares 35

Encépagement : Pinot Noir – Fin à petits grains (une des meilleures sélections de Pinot Noir de Bourgogne)

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

Densité : 10 000 Pieds à l'hectare

Age de la vigne : 8 ans en moyenne

Sol : argilo-calcaire, caillouteux et légèrement ocre.

Vendanges : à la main

Production : 26 000 bouteilles

Temps de garde : 1 à 5 ans

Vinification :

Egrappage : 100 %

Cuaison : 15 jours en cuve ouverte, avec thermorégulation, peu de pigeage.

Elevage : 10 mois, 60 % en fûts de chêne et 40 % en cuve.

Dégustation :

Vin à la robe pourpre avec des nuances violines, aux arômes de griotte, framboise, fraise écrasée et de violette qui vous charmera par sa spontanéité.

C'est un vin de plaisir, gourmand, aux tanins ronds et soyeux.

Gastronomie :

Il accompagnera très bien un Bourguignon classique, il sera 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, plus traditionnel un petit salé et plus simplement encore des grillades. Fromages Amour de Nuits, Comté.

Température de service : 14 à 16 °C

