



P. Misserey

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE

TERROIR

Le vignoble des Hautes-Côtes se situe sur des Coteaux bien exposés à environ 400 mètres d'altitude, 100 mètres au-dessus du vignoble de la Côte-de-Beaune. Les vignes sont situées sur les pentes les mieux exposées de ce vignoble.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendange manuelle avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification, et égrappage complet. Fermentation en cuve inox avec un strict contrôle des températures.

DEGUSTATION

Couleur rouge rubis profonde et brillante.

De puissants arômes de petits fruits rouges, avec une belle sensation de Pinot Noir.

En bouche, une délicate structure et une belle rondeur. C'est un vin très plaisant, typique des Hautes-Côtes De Beaune.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal avec les viandes rouges grillées ou rôties, les gibiers à plumes et les fromages moyennement affinés.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 16°.

Ce vin a un potentiel de garde de 3 à 4 ans.



P. MISSEREY

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16