

BOURGOGNE HAUTES COTES BEAUNE

AOC Rouge

Bourgogne

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.

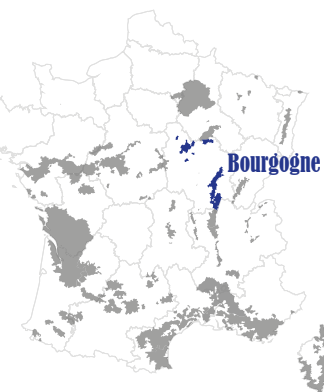
L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

DEPUIS 1848

DUFOULEUR PÈRE & FILS

FRANCE



L'aire délimitée de cette appellation compte 22 communes situées dans le département de la Côte d'Or et 7 communes situées dans le département de la Saône et Loire représentant environ 685 ha (31400hl) en rouges et rosés et 129 ha (6800hl) environ en blancs.



CEPAGES :

100% Pinot Noir.



ELABORATION :

Les raisins ont été vendangés à la main et éraflés à 100 %. Macération pelliculaire à froid pour un maximum d'extraction de la couleur. Fermentation alcoolique en cuve ouverte. Fermentation malo-lactique en fûts réalisée à 100 %. Élevage en fûts de chêne pendant 10 mois, dont 20 % en fûts neufs.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : belle robe profonde, rubis à reflets violets, limpide, brillante.

Nez : ouvert, agréable, fin, expressif sur des notes de fruits rouges et de vanille.

Bouche : attaque souple, de la rondeur et de la finesse, vin structuré, équilibré par des tanins sans agressivité et une belle fraîcheur, agréable expression de fruits frais, de la persistance sur une finale gourmande de fruit.



HARMONIE METS/VINS :

Jeune, à consommer de préférence avec des viandes blanches ou rouges légères, des barbecues et des fromages doux. Avec un peu d'âge, accompagnera parfaitement des plats plus relevés comme les ragoûts ou les viandes rouges rôties, couscous et tajines et un épaisse bien affiné ! Entre 14°C (jeune) et 16°C (avec un peu d'âge).



POTENTIEL DE GARDE :

De suite à 5 ans et plus .



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Juin 2025