



DOMAINE BERTRAND BACHELET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

L'APPELLATION

Les Hautes Côtes de Beaune, successions de collines et vallons, surplombent la Côte de Beaune par l'ouest, des Maranges à Ladoix-Serrigny. Les versants sont situés dans les vallées perpendiculaires à la côte de Beaune. Les vins du domaine proviennent de la partie sud de l'appellation, produits sur les communes de Cheilly-les-Maranges et Paris-l'Hôpital.



ORIGINE / CLIMAT

Cépage 100% pinot noir, sur sol marneux.

VINIFICATION

Tri rigoureux et égrappage total, suivi d'une cuvaison d'environ trois semaines, avec seulement quelques pigeages et remontages.

ELEVAGE

12 mois d'élevage, répartis entre fûts et cuves inox.

DEGUSTATION

La robe est pourpre, rappelant la fleur de pivoine. Jeune, le nez est marqué par les fruits rouges (framboises, griottes), et devient confit avec l'âge. En bouche, un vin généreux et rond.

SERVICE

14 à 16 degrés.

ACCORDS

A accorder avec des mets simples, comme un petit salé aux lentilles ou un fromage à saveur douce (certains chèvres, emmental, Brillat Savarin...).

GARDE

A boire dans les deux à cinq ans.