



CÔTE DE BEAUNE VILLAGES

Surface: 3 200 hectares

Appellation : Côte de Beaune Villages. .

Localité: 14 communes en Côte d'Or et en Saône et Loire.

Nature du sol : argile, calcaire et galets. .

Cépage : pinot noir.

Vendanges : manuelles.

Vinification : traditionnelle.

Élevage : en cuve et en fût.



Histoire

Le vignoble de la Côte de Beaune est très ancien. Parmi les propriétaires célèbres, on citerait Charlemagne et Louis XIV. Des vignes portent encore leurs noms : Corton Charlemagne, Clos du Roi La Côte de Beaune est la plus longue région viticole de Bourgogne. L'appellation régionale "Côte de Beaune Villages" ne regroupe que des vins rouges provenant de 14 communes de la Côte de Beaune. La dispersion de ces différentes communes procure à cette appellation une certaine variété.



Terroir

Les sols sont variés : argile, calcaire et galets. La pente tournée vers l'est descend progressivement mais le relief offre un visage contrasté car l'érosion a découpé la crête, développant des combes dont les versants travaillés par les vigneron sont plus orientés vers le sud-est, s'abritant ainsi de la bise et des gelées.



Vin

- Robe : légère pour la partie nord, couleur soutenue pour la partie sud.

- Nez : parfums de petits fruits rouges et de réglisse avec un nez très typé Pinot Noir.

- Bouche : bonne souplesse, tanins légers pour la partie nord, saveurs puissantes, tanins abondants, bon moelleux pour la partie sud. .



Accord mets et vin

Le Côte de Beaune Villages accompagnera les viandes blanches ainsi que les fromages fin lorsqu'il est jeune, les plats en sauces au vin et les fromages de caractère lorsqu'il est plus vieux. Il est à boire dès deux ans mais il peut selon les millésimes se conserver entre 3 et 15 ans.

A servir à une température autour de 15 - 16°.