



Domaine des Vignes Des Demoiselles Hautes-Côtes de Beaune

Surface : 9.28 hectares

Localité : Change (près de Santenay). **Appellation** : Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

Nature du sol : Silice, calcaire, marne et argiles schisteuses

Cépage : pinot noir

Vendanges : manuelles

Vinification : Traditionnelle – macération préfermentaire à froid – thermo-régulation pendant toute la durée de la vinification

Elevage : en cuve



Terroir

Le vignoble des Hautes Côtes, situé en parallèle de la Côte de Beaune, garnit les pentes bien exposées des collines dominant la côte à une altitude moyenne de 300 à 400 mètres, soit une altitude d'environ 100 à 150 mètres supérieure à celle de la Côte de Beaune.

Le Domaine des Vignes des Demoiselles est situé en coteaux et bénéficie d'une excellente exposition sud/sud-est. La majeure partie des vignes ont été plantées il y a 40 ans.



Vin

- Robe : rouge grenat foncé.

- Nez : élégant, frais, aux arômes de cerise.

- Bouche : souple, élégante, avec des tanins très fondus afin de mettre en évidence le fruité du vin.

- Maturité : Le Bourgogne Hautes Côtes de Beaune "Domaine des Vignes des Demoiselles" a une excellente capacité de vieillissement. Sa charpente lui permet de se conserver ou de s'apprécier dans sa jeunesse sur "ses petits fruits rouges".



Accord mets et vin

Ce vin accompagne à merveille les viandes rouges, grillées ou rôties, les gibiers légers, les fromages à pâte molle.

Les arômes et les saveurs de ce vin sont mis en valeur lorsque le service se fait à une température de 14 à 16° C.