

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2018



COULEUR

Rouge



MILLÉSIME

2018



FORMAT

Bouteille



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges en caisse de 12 kg afin de préserver au mieux les raisins jusqu'à la cuve.

Fermentation Alcoolique de 20 jours en cuve béton.

Trois cuves issues de la même parcelle composent cette cuvée : Piégeage pour une cuve, remontage pour une seconde cuve, 100% vend entière pour la troisième.

Élevage pour 10% en fûts (neuf), le reste en cuve.



PARCELLE

Ce vin est issu d'une parcelle située à Meloisey, dans les Hautes Côtes de Beaune. Âgée d'une trentaine d'années.

Sol peu profond. En surface, terre rouge, plutôt argileuse puis la couche de calcaire est parfois à fleur