

# BOURGOGNE HAUTES- CÔTES DE BEAUNE BLANC 2023



## COULEUR / COLOR

Blanc / white



## MILLÉSIME / VINTAGE

2023



## FORMAT / FORMAT

Bouteille / bottle



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

Fermentations alcoolique et malolactique en fût de 456 litres.  
Élevage pendant 12 mois puis 3 mois en cuve. Aucun fût neuf.

/ Alcoholic and malolactic fermentation in 456-liter barrels.  
Aged for 12 months, followed by 3 months in vat. No new barrels.



## PARCELLE / PLOT

Ce vin est issu de deux parcelles dans les Hautes-Côtes de Beaune sur sol argilo-calcaire :

- une jeune parcelle nommée « *La Lie* » sur la commune de Meloisey,
- une parcelle d'une quarantaine d'années, sur la commune de Baubigny, lieu-dit « *Sous Le Château* ».

/ This wine comes from two plots in the Hautes-Côtes de Beaune on clay-limestone soils:

- a young plot called "la Lié," in the town of Meloisey
- a forty-year-old plot called "SOUS LE CHÂTEAU," in the town of Baubigny.

