

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2023



COULEUR / COLOR

Rouge / Red



MILLÉSIME / VINTAGE

2023



FORMAT / FORMAT

Bouteille / Bottle



VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

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.

Élevage en fûts pendant 12 mois (pas de fût neuf).

Pigeage exclusivement au pied pour plus de délicatesse.

/ Harvest in 12 kg crates to preserve the grapes as much as possible before the transfer to vat.

20 days of alcoholic fermentation in concrete vats. Aged in barrels for 12 months (no new barrel). Punch-downs exclusively by foot.



PARCELLE / PLOT

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.

/ This wine comes from a plot located in Meloisey in the Hautes Côtes de Beaune that is about 30 years old.

Shallow soil. The topsoil is red earth that is mostly clay, with resurfacing limestone underneath.