

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE EN MATRIN 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.

Pigeage exclusivement au pied pour plus de délicatesse.

Élevage en fûts pendant 10 mois puis 2 mois en cuve inox.

100% de vendange entière.

/ Harvest in 12 kg boxes to best preserve the grapes until they reach the vat. Alcoholic fermentation for 20 days in concrete vats.

Pigeoning exclusively at the foot for greater delicacy.

Aged in barrels for 10 months then 2 months in stainless steel vats.

100% whole harvest.



PARCELLE / PLOT

Parcelle de 40 ares située à Meloisey, plantée en 2016.

Cette parcelle est vinifiée à part et en grappe entière.

/ 40-acre plot located in Meloisey, planted in 2016.

This plot is vinified separately and as a whole bunch.

