Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Jean-Baptiste Lebreuil

Classification :

Régional

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir





Température de service :
16°C

Durée de conservation :
3 à 8 ans

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune "Mont Battois" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Le « Mont Battois » est situé sur la commune de Savigny-les-Beaune à une altitude de 350 mètres environ. La parcelle se trouve sur le plateau de la côte et domine Beaune. Avec une superficie d'environ 1,80 Hectares, c'est une des plus grosses parcelles du domaine d'un seul tenant.

Vinification

La vendange est totalement triée, égrappée avant d'être mis en cuve ou elle restera environ quinze jours. Macération à froid (8°c), pendant 6/8 jours avec remontage du jus. Suit la fermentation alcoolique durant 8 à 10 jours avec pigeages afin d'extraire les différents composants de la pellicule. Séparation des jus de goutte et de presse, débourbage afin d'éliminer les parties solides puis entonnage (mise en fûts).

Notes de dégustation :

Couleur rouge rubis assez clair. Arômes de fruits rouges frais avec des tanins très doux. Peut se déguster relativement jeune avec une garde de 3 à 8 ans suivant les millésimes.

Mets d'accompagnements

Viandes rouges, grillades et plats légers.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com