Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Jean-Baptiste Lebreuil

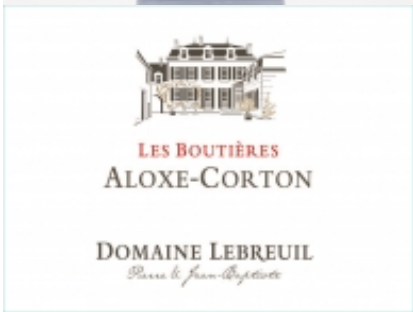
Classification :

Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir





Température de service :
16°C

Durée de conservation :
4 à 12 ans

Aloxe-Corton "Les Boutières" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Les 4 parcelles composant ce vin, d'une superficie de 0,85 hectares, sont situées dans le Nord Côte de Beaune, contigu aux appellations Savigny et Pernand. Altitude 220 mètres.

Vinification

La vendange (manuelle) 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).

Elevage 12/14 mois en fûts de Chêne dont 20% neufs. Elevage sur lies, soutirage en juillet. Fermentation malolactique naturelle.

Notes de dégustation :

Rouge soutenu, arômes francs et puissants, notes épicées et charnu, belle longueur, vin de garde 3/5 jusqu'à 10/15 ans.

Mets d'accompagnements

Fromages forts, gibiers.

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