Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine A. & B. Labry

Classification :

Régional

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir



Température de service :
14 à 16°C

Durée de conservation :
3 à 5 ans

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Les vignes se situent sur un coteau de la commune de Baubigny. "La Croix de Choux", "Les Hersées", sont les principaux lieux-dits. Les terrains sont à environ 350m d'altitude avec une pente de 15% et une exposition au sud. Le sol est argilo-calcaire, peu profond, légèrement marneux.
Ce climat confère aux rouges issus de Pinot Noir, une fraîcheur mettant en valeur le fruité de ces vins. Le mode de conduite est en lyre avec enherbement, pour bénéficier de l'ensoleillement maximum.

Vinification

La récolte se fait manuellement, puis est suivie par un éraflage. La vinification s'effectue ensuite en cuves, traditionnellement ouvertes, avec pigeages et/ou remontage et contrôles des températures.

Notes de dégustation :

Robe d'une intensité moyenne. On trouve au nez, des arômes spécifiques et irremplaçables du Pinot.
Le tanin présent assure une bonne structure et une bonne capacité au vieillissement.

Mets d'accompagnements

Il accompagnera les viandes rôties ou en sauce, et les fromages à pâte à molle.
Peut se boire dans les 2-3 ans et peut vieillir de 5 à 10 ans.

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