

1. Rue de Nolay - 71150 Paris l'Hôpital ☎ 06 79 10 70 86 ✉ domaine@saint-marc.fr

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune paris 1243



Hautes Côtes de Beaune Paris 1243

Superficie : 3.50ha

Cépage : 100% Pinot Noir

Age des vignes : 35 ans

Lieux dits et Terroirs : Les Hautes Côtes de Beaune sont plantés sur un relief un peu accidenté. Les vignes s'épanouissent sur un sol de marnes et d'éboulis calcaires

Mode de culture : Lutte raisonnée.

Récolte : Manuelle en caisses percées de 20 kg.

Rendement : 40hl /ha

Vinification : Tri de la vendange puis égrappage complet puis macération pré fermentaire à froid pendant 5 jours à 12°C, fermentation pendant 10 à 13 jours avec des remontages et quelques pigeages afin d'améliorer l'extraction, puis post fermentation à 25°C pendant 3 jours.

Elevage : Mise en fûts pour 50% avec 10% de fûts neufs et 40% de fûts d'un ou deux vins et 50% en cuve inox pendant 12 mois . Assemblage de la cuve et des fûts pour la mise en bouteille.

Accord Mets Vins : Viandes rouges, fromage frais.