

BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE BEAUNE



Cépage :

100% Pinot noir

Elevage :

55% Cuve
45% Fût

Temps de garde :

3 à 5 ans

Dégustation :

Rubis soutenue.

Dévoile au nez des arômes intenses de fruits rouges et de cassis.

Offre en bouche une belle puissance sur des notes de fruits rouges et de poivron vert.

Accords vin et mets :

Boeuf Bourguignon
Confit de Canard