

AOC Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune



CÉPAGE

100% Pinot Noir
AOC Bourgogne
Hautes Côtes de
Beaune

TYPE DE VIN



DEGRÉ

13°

GARDE

1>5
ans

SOLS

Argilo-calcaire.

ÂGE DES VIGNES

Parcelles entre 25 et 60 ans.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification longue avec macération
préfermentaire à froid puis post-fer-
mentaire à chaud, élevage 12 mois en
fûts de chêne.

DÉGUSTATION

- Température de service : 16°C
- Robe pourpre
- Nez fruité, note de griotte
- Bouche : rond et généreux

Pour une dégustation optimale, n'hésitez pas à le mettre en carafe deux heures avant le service.

SUGGESTIONS

- Viandes blanches
- Grillades
- Fromages à saveurs douces

DOMAINE *R*EGNARD

14 Rte de Cheilly, 71150 Sampigny-lès-Maranges
Téléphone : 06 22 98 82 11 - www.domaine-regnard.fr