BOURGOGNE HAUTES-COTES-DE-NUITS

ROUGE

BOUCHARD AÎNÉ & FILS
· BEAUNE ·

Depuis 1750, Bouchard Ainé & Fils se consacre à l'excellence et la renommée des nobles cépages de sa région d'origine. L'Hôtel du Conseiller du Roy (XVIIIème siècle), à Beaune, abrite les caves de la maison où se perpétue, génération après génération, la tradition de la qualité, de l'élégance et du prestige dans la sélection, l'élaboration et l'élevage des grands vins de Bourgogne.

Histoire

Appellation régionale, avec le terme de Hautes-Côtes, récoltée sur le territoire de 48 communes dans l'appellation Bourgogne.
Les Hautes-Côtes se situent en parallèle à la Côte des Grands Crus de Bourgogne, derrière celle-ci, et à une altitude supérieure (300 à 400m au lieu de 250 à 350 m), d'où le terme « Hautes-Côtes ». Les Hautes-Côtes de Nuits couvrent 570 hectares dont 470 en rouge.

Cépage

100% Pinot Noir.

Notes de dégustation

Robe : un beau rouge foncé, limpide.
Nez : sur les fruits rouges et les arômes d'épices.
Palais : délicat et parfumé, c'est un bin équilibré et ample en bouche qui offre une bonne acidité lui permettant une belle aptitude au vieillissement.

Accords mets et vins

Un compagnon parfait des viandes rouges grillées ou rôties, des gibiers à plumes, ainsi que des fromages s'ils ne sont pas trop forts.

Service

Servir idéalement à une température située entre 15° et 16°C.

Potentiel de garde

À apprécier dès aujourd'hui mais se conservera très bien en cave de 3 à 5 années suivant le millésime.

Vinification et élevage

En cuve inox thermorégulées, suivi d'un élévage en fûts pendant 8 mois avec 15% de fûts neufs.