

Rodolphe

DEMOUGEOT

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

Origine parcelaire : Hautes-Côtes de Beaune, commune de Meloisey

Superficie de la parcelle : 0,47 hectare

Cépage : Pinot noir

Nature du sol : Argilo-calcaire

Vinification et élevage : Les pinots noirs sont récoltés dans de petites caisses, afin de préserver les baies. Après un passage sur une table de tri, les raisins sont éraflés puis mis en cuves pour une durée de 12 à 20 jours. Après le pressurage, le vin est élevé en fûts pendant un an, dont 10 % de bois neuf, et 2 mois en cuves, avant d'être mis en bouteilles par gravité, en fonction du calendrier lunaire.

Dégustation : Notes séductrices de fruits rouges au nez. La bouche est fraîche et bien constituée. A carafer dans les millésimes récents.

Température de service : 14 à 16 °C

Consommation : immédiate à 5 ans