

**BOURGOGNE HAUTES - CÔTES
DE BEAUNE ROUGE
2045**



Cuvée : Classique
Cépage : Pinot noir
Superficie : 1 ha 15 ares 29

Age des vignes : 50 ans
Mise en bouteille : 30 - 31 / 01 / 2024
Production : 7656 bouteilles

Bouteille : Bourgogne Référence CNF
Bouchon : Parramon 49 Super analysé
Alcool : 12.75 % Vol
Glucose/fructose : < 0.3 g/l
Ac totale : 3.5 g/l
SO2 libre : 18 mg/l
SO2 total : 34 mg/l
CO2 : 900 mg/l
Ac volatile : 0.59 g/l

SITUATION : Issu d'une parcelle sur Magny-lès-Villers. Côteau à faible pente orienté Sud/SudEst. Sols argilo-calcaires peu profonds. Vignes hautes et larges avec des rangs enherbés. Cette cuvée est vendangée mécaniquement et triée pour enlever les parties végétales. Le nouveau système de récolte est respectueux, la plupart des baies restent entières.

2045 est l'assemblage de 2022 pour 2/3 et 2023 pour 1/3. 2022 apporte de la structure et 2023 de la finesse.

VINIFICATION : Récolte mécanique donc égrappage total, pas de saignée. Pas d'acidification, levures naturelles à 95%, aucun apport de tanins. Macération en cuve ouverte, cuvaison totale (macérations pré et post fermentaires comprises) de 14 jours, avec pigeages et remontages. FML totalement naturelle puis élevage sur lie, en fûts (dont 20% de fûts neufs) pour le 2022 et en cuve inox pour le 2023. Assemblage à l'air comprimé, par gravité, sans pompage ni aération. Filtration Kieselguhr légère et sulfitage modéré avant mise.

SPÉCIFICITÉ : Robe rouge cerise. Après des notes d'épices, le nez exprime très clairement, des arômes de cerise croquante. La bouche est un peu ferme à l'attaque, le bois est fondu, le fruit est frais, ce vin peut vieillir un peu. L'ensemble est très agréable, sur le fruit, surtout après une petite aération ou un petit vieillissement.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15 - 17 °C

GARDE OPTIMALE : 2024 puis 2026 - 2030

ACCORDS METS ET VINS : Caractérisé par des arômes intenses de cerise et des tanins ronds, ce vin s'harmonisera volontiers avec des viandes simples mais fines : un filet de bœuf rôti, une entrecôte grillée, une côte de veau rosée. Il fera également merveille sur un bar de ligne grillé ou un saumon sauvage en meurette. Accord garanti également avec un bon fromage : Soumaintrain et Cîteaux en particulier.

