

# HAUTES CÔTES DE BEAUNES

Gérard Boyer



Origine : France Bourgogne / Côte de Beaune .

Appellation : AOP Hautes Côtes de Beaunes

Millésime : 2022

Cépage(s) : Chardonnay 100% .

## PRESENTATION :

« Aucune vue, aucun site, si varié, si pittoresque, si grandiose qu'il fût, n'a pu me faire oublier mon petit vallon de Bourgogne », a écrit Alexandre Dumas au sujet des Hautes Côtes de Beaune.

Situé à 5 km du village de Pommard, sur les hauteurs de la côte de Beaune, au sol argilo-calcaire, le vignoble occupe les versants les mieux exposés des vallées perpendiculaires à la côte viticole, en direction de l'ouest.

## VINIFICATION :

Les raisins sont vendangés très rapidement à une heure fraîche de la journée afin de préserver leurs arômes.

L'élevage se fait pour une partie en cuve et l'autre en fûts pour une part plus ou moins importante selon les années, sur une durée de six à neuf mois.

## NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : D'une couleur or vert avec de beaux reflets dorés.

Nez : Au nez, il est à la fois élégant et surprenant avec ses arômes de fleurs blanches, de miel et de pain d'épices.

Bouche : Fruité et équilibré. Des notes de fruits jaunes en bouche. Une belle tension et une structure subtilement boisé apportant de la complexité et richesse à ce Hautes Côtes de Beaunes Blanc.

## Suggestions gourmandes :

A l'apéritif, une salade d'asperges, le saumon fumé, un curry de poisson au coco et au citron vert, des spaghettis au pesto.

**Coup de cœur :** avec une daurade en croute de sel et pommes de terre au four.

PROwines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)