

Maison Artigolis

Fiche Technique : Hautes côtes de Beaune

Nom du vin : Hautes côtes de Beaune blanc

Cépage : Chardonnay

Région : Bourgogne (côte de Beaune)

Appellation : Bourgogne Hautes côtes de Beaune blanc

Degré d'alcool : 13 %

Terroir : Argilo calcaire caillouteux en altitude, roche affleurante.

Vendanges : Manuelle en caisse.

Vinification : Pressurage doux durant 3 heures, suivi d'une fermentation alcoolique en fûts de chêne et en cuve inox.

Élevage : 8 mois en fût bourguignon de 3-4 vins.

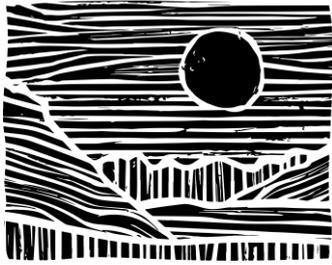
Dégustation :

- **Œil :** Robe jaune clair aux reflets argentés, traduisant sa jeunesse et sa vivacité.
- **Nez :** Arômes subtils de fleurs blanches (aubépine, acacia), d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits frais (pomme verte, poire). Une pointe légèrement minérale et des touches discrètes d'élevage en fût.
- **Bouche :** Belle tension en attaque, avec une acidité vivifiante et une texture légère. Des saveurs citronnées et minérales persistent sur une finale nette et rafraîchissante.

Température de service : 10-12° C

Potentiel de garde : 3 à 5 ans





Maison Altisolis

Technical Sheet: Hautes côtes de Beaune

Wine name : Hautes côtes de Beaune

Grape variety : Chardonnay

Region : Burgundy (côte de Beaune)

Appellation : Bourgogne Hautes côtes de Beaune Blanc

Alcohol content : 13 %

Terroir : Clay-limestone soils located at higher altitudes.

Harvesting : Hand-picked into small crates to preserve the quality of the grapes.

Winemaking : Gentle pressing for 3 hours, followed by alcoholic fermentation in stainless steel tanks and oak barrels.

Aging: 8 months in Burgundy barrels used for 3-4 wines.



Tasting notes:

- **Appearance :** Light yellow color with silvery reflections, showcasing its youth and liveliness.
- **Nose :** Subtle aromas of white flowers (hawthorn, acacia), citrus fruits (lemon, grapefruit), and fresh fruits (green apple, pear). A slight mineral touch and delicate hints from oak aging.
- **Palate:** A fresh and lively attack, with invigorating acidity and a light texture. Citrusy and mineral flavors linger on a crisp and refreshing finish.

Serving Temperature: 10-12° C

Cellaring Potential: 3 to 5 years