



*Maison Artisans*

**Fiche Technique : Hautes côtes de Beaune**

**Nom du vin :** Hautes côtes de Beaune rouge

**Cépage :** Pinot noir

**Région :** Bourgogne (côte de Beaune)

**Appellation :** Bourgogne Hautes côtes de Beaune rouge

**Degré d'alcool :** 13 %

**Terroir :** Argilo calcaire en altitude.

**Vendanges :** Manuelle en caisse.

**Vinification :** Égrappage partiel, suivi d'une fermentation en cuves inox ou béton avec pigeages réguliers, pour extraire délicatement couleur et arômes.

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

**Dégustation :**

- **Œil :** Robe rouge rubis brillante, avec des reflets grenat.
- **Nez :** Arômes de fruits rouges frais (cerise, framboise, groseille), complétés par des notes légèrement épicées et une subtile touche boisée.
- **Bouche :** Attaque souple et élégante, avec des tanins fins et soyeux. Les saveurs de fruits rouges dominant, soutenues par une belle acidité et une finale légèrement minérale.

**Température de service :** 14-16° C

**Potentiel de garde :** 5 à 8 ans





*Maison Artigolis*

## 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 rouge

**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 :** Partial destemming, followed by fermentation in stainless steel or concrete tanks with regular punch-downs to gently extract color and aromas.

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



## Tasting notes:

- **Appearance :** Bright ruby-red color with garnet highlights.
- **Nose :** Aromas of fresh red fruits (cherry, raspberry, redcurrant), complemented by subtle spicy notes and a hint of wood.
- **Palate:** Supple and elegant attack, with fine, silky tannins. Dominated by red fruit flavors, supported by good acidity and a slightly mineral finish.

**Serving Temperature:** 14-16 °C

**Cellaring Potential:** 5 to 8 years