

Bourgogne

Hautes Cotes de Beaune

Azienda vinicola a conduzione familiare situata nel bellissimo villaggio di Échevronne tra Beaune e Nuits-Saint-Georges. I vigneti si estendono su 14 ettari da nord a sud della Borgogna in famose denominazioni. Jean-Louis ha rilevato la tenuta dei suoi genitori nel 1988 e ha realizzato il suo sogno d'infanzia: fornire alla tenuta di famiglia i mezzi per svilupparsi ulteriormente eseguendo i lavori di costruzione e gli investimenti necessari e acquistando nuovi vigneti. Ora dedica tutto il suo tempo ai vigneti. Non esitiamo mai a innovare con nuove tecniche o attrezzature, come "nuove botti se possono rivelarsi vantaggiose per il vino: la qualità non ha prezzo". La tenuta è ora nelle mani dei figli di Jean-Louis, Frédéric e Laurent Féry.

Zone di produzione

La denominazione Bourgogne Hautes Côtes de Beaune è una AOC regionale. Il vigneto si estende parallelo al vigneto della Côte de Beaune, sulle colline che lo guardano. Possono aspirare a questa denominazione 22 comuni della Côte d'Or e 7 della Saona e della Loira. Nel 1990, i produttori delle Hautes Côtes hanno dato un buon esempio di autodisciplina, imponendo loro stessi di ridurre la resa base per ettaro a 50 hl/ha per i vini rossi e 55 hl/ha per i vini bianchi. I nostri vini provengono dai vigneti di Echevronne. Il vigneto delle Hautes Côtes de Beaune è situato ad un'altitudine media compresa tra 300 e 400 m (superiore tra 100 e 150 m rispetto al vigneto della Côte). Si estende talvolta su pendii stretti dove la buona esposizione spesso compensa l'influenza dell'altitudine. Tuttavia è anche più esposto alle gelate primaverili. Anche la maturazione delle uve è tardiva.

Terreno molto calcareo di tipo rendzine. Questo terreno, profondo pochi cm, è il risultato diretto dell'alterazione dello strato compatto e profondo delle marne sottostanti. In profondità, alcuni livelli di rocce calcaree essendo alterati, liberano alluvioni di colore ocra e sabbie quarzose.

Vitigni e impianti

Pinot nero 100%. Su una superficie di 1,10 ettari. L'età media dei vigneti è di 40 anni. La densità degli impianti è 3.300 piante per ettaro. La tipologia di allevamento è a Guyot doppio. Terreno in fase di conversione biologica.

Vinificazione

Affinamento in botte per 15 mesi, con il 30% di botti nuove.

Note organolettiche

Colore amarena brillante. L'aroma esalta sapori di frutta fresca e piccante (lampone-ribes). In bocca è fresco e sottile. Vino complesso, ricco, elegante, carnoso e armonico. Vino da degustare giovane.

Abbinamenti gastronomici

Si sposa facilmente con piatti di carattere, come una costata di manzo al sangue o formaggi stagionati, ma possono anche mostrare il loro lato vellutato con i sapori delicati del piccione in umido in cocotte o della sogliola con funghi girolle.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

15°-16°C

Incanto

ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964
info@incantowine.com | incantowine.com