



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

« En Cuillery »

Climat froid

La Vigne

Production annuelle 6 000 – 8 000 bouteilles

Cépage Pinot Noir

Sol Argilo-calcaire

Age moyen 30 ans

Situation Les vignes sont situées dans le village de Monthélie, de l'autre côté du bois qui surplombe le village de Volnay. C'est l'un des terroirs les plus élégants de l'appellation Hautes-Côtes de Beaune.

Vinification & Elevage

Les raisins sont triés et égrappés à 100%.

Macération pré-fermentaire à froid (12°C) pendant 3 jours. Fermentation en cuve, température contrôlée, pigeage 2 fois par jour. Entonnage par gravité.

Elevage 12 mois en fûts de chêne (40% neuf).

Fermentation malolactique réalisée à 100%. Mise en bouteille après une légère filtration et léger sulfitage.

Note de Dégustation

Couleur Rouge rubis **Nez** Petits fruits rouges et notes délicates de violette et de safran **Bouche** Cette parcelle est la dernière récoltée. La maturité tardive offre un vin de caractère d'une grande fraîcheur avec une belle persistance.

Accords Mets/Vins Grillades – charcuterie – terrine – fromage

Température de Service 14 - 15 °

Hautes Côtes de Beaune : n'oubliez pas le terroir !



Hervé Kerlann - Château de Laborde 1, route de Géanges - 21200 Meursanges
Tél: (33) 03 80 26 59 68 - Fax: (33) 03 80 26 59 69 - Email : contact@herve-kerlann.com

www.herve-kerlann.com