

Hautes côtes de Beaune Domaine des Rouges queues 2018 A.B

Le nez est fruité sur la griotte et la framboise., la bouche est charmeuse et franche.



Référence : 430105

Prix : 25.80 €

Prix dégressifs :

prix par 6 bouteilles

6+

16.15 €

Descriptif :

Hautes côte de beaune Domaine des Rouges Queues 2018

. Le domaine est repris en 1998, et est conduit en agriculture raisonnée et conversion Bio. Chaque parcelle est travaillée selon son profil, certaines sont enherbées, d'autres sont labourées. Les labours sont effectuées au printemps, et les pieds sont piochés l'été ainsi que l'effeuillage. Cette cuvée provient de 2 parcelles , une de 98 ares ceps de 50 ans, et une vigne de 50 ares plantée en 2000.

notes de dégustation :

Le nez est fruité sur la griotte et la framboise., la bouche est charmeuse et franche.

cépage : 100 % pinot noir, Sol argilo calcaire limoneux. Les vignes, exposées sud-ouest sont agées d'une cinquantaine d'années plantées en 2002 sur une surface de 98 ares.

accords: andouillette à la lyonnaise, buffet froid,lapin sauce au cidre,poulet aux olives,rognon de veau à la moutarde.

T°S: 14°C

G: 2 à 4 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)