DOMAINE HENRI Delagrange et Fils

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

Superficie	3 hectares 35
Encépagement	Pinot noir
Age des vignes	15 ans
Sol	Argilo-Calcaire, Caillouteux et légèrement ocre
Densité	10 000 Pieds à l'hectare
Vendanges	A la main
Production	30 00 bouteilles
Temps de garde	Selon les millésimes de 1 à 5 ans

VINIFICATION

Egrappage	100%
Elevage	6-8 mois, 30% en fûts et 60 % en cuve inox
Cuvaison	15 jours en cuves inox ouvertes et thermorégulées, très peu de pigeages et quelques remontages

DEGUSTATION

Sa robe pourpre est nuancée par une légère teinte violine. Au nez, les arômes de griotte, framboise, fraise l'emportent et sont sublimées par un délicat parfum de violette. En bouche, il est spontané, gourmand et ses tanins résolument ronds et soyeux. Un vin de plaisir tout simplement.

GASTRONOMIE

Qui dit vin de plaisir, dit gourmandise ! Il sera en parfaite harmonie avec un traditionnel Bœuf Bourguignon, et s'accommodera très bien avec une viande rôtie, ou une grillade. Préférez-lui un plat aux saveurs équilibrées, pas trop épicées. Un comté ou un fromage frais seront également les bienvenus.

Température de service : 14 à 16°

Domaine Henri Delagrange – 7 cours François Blondeau – 21190 Volnay
Tél. +33 (0)3 80 21 64 12 – didier@domaine-henri-delagrange.com
www.domaine-henri-delagrange.com