



**Producteur :** Nicolas Potel

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 12

**Format :** 750ml

**Prix :** 38.50 \$

---

**Appellation :** Hautes Côtes de Beaune

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Bourgogne

**Nom du propriétaire :** Frères Cottin

**Géologie du sol :** Les sols sont variés avec les coteaux calcaires parfois crayeux ou kimméridgiens. 280 à 450m d'altitude. En grande partie sur des pentes ensoleillées.

**Encépagement :** Chardonnay (100%)

---

**Vinification :** Les jus recueillis sont placés en cuves pour débourbage à froid (10°C.) si nécessaire. Un soutirage permet d'éliminer les lies grossières. Les jus clairs sont relogés et fermentés à basse température (16 à 18°C) en cuves inox.

**Élevage :** Le vin est élevé durant 9 mois, 70% en cuve et 30% en fûts de chêne.

---

**Aspect visuel :** Bel or clair avec des reflets verts.

**Aspect gustatif :** Un vin frais et élégant. D'une belle structure, l'acidité bien équilibrée apporte de la tonicité au vin. Très délicatement boisé, il porte des saveurs fruitées et florales.

**Aspect olfactif :** Les arômes de fleurs et de fruits blancs se combinent à des saveurs de miel rappelant le pain d'épices.

---

**Accord vin et mets :** Apprécie sur des plats simples comme du poisson ou des légumes à la vapeur. Avec l'âge, ce vin accompagnera des plats plus riches comme des coquillages et poissons en sauce ou des fromages du type Bleu de Bresse, chèvre et Comté.

---