HAUTE CÔTES DE BEAUNE »LA COULEVRAIE«

2023 · Blanc · France / Bourgogne



Producteur : LUCIEN ET FANNY ROCAULT
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 56.50 $

Appellation : Hautes Côtes de Beaune
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Bourgogne
Nom du propriétaire : Lucien et Fanny Rocault
Géologie du sol : Calcaire
Encépagement : Chardonnay (100%)
Âge moyen des vignes : 30 ans

Vinification : La fermenta'on alcoolique se fait uniquement avec les levures indigènes. La fermenta'on malolac'que s'enclenche généralement au printemps.
Élevage : fermentation levure indigènes-14 mois

Aspect visuel : Très belle robe limpide et brillante, avec une jolie couleur jaune pâle aux reflets dorés
Aspect gustatif : Une bouche généreuse avec une belle harmonie, une bonne fraicheur et une belle longueur et une pointe d'amertum
Aspect olfactif : Nez délicat et très plaisant avec une belle complexité aux notes d'agrumes, d' orange et de pamplemousse puis arrive ensuite des arômes légèrement boisés grillé

Accord vin et mets : Ils accompagneront à merveille vos poissons (Sushi, Coquilles St Jacques) et autre Poulet

Le domaine :

La Famille Rocault est installée au coeur de la Bourgogne depuis 18 générations et cultive la vigne avec rigueur et passion.
Le vin c'est la vie... c'est pourquoi nos vignes sont certifiées Agriculture Biologique. Loin des vins standards, c'est avec cœur et détermination que nous œuvrons toute l'année afin de faire naître un vin qui reflète au mieux son terroir et son cépage.
Nous sommes situés dans le magnifique village de Saint-Romain où il fait bon vivre auprès de son vignoble

et de ses falaises et c’est avec grand plaisir que nous vous attendons pour une dégustation.