

DOMAINE BILLARD PERE & FILS

HAUTES COTES DE BEAUNE ROUGE

«Hautes-Côtes de Beaune»



CEPAGE

100% Pinot

SOL

Limoneux argileux

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles. Vinification classique. Elevage en fut de chene de l'allier et des vosges. 10% de fut neuf.

DEGUSTATION

- Oeil: La robe est d'une couleur sombre et violacée.
- Nez: Le vin rouge est marqué dans sa jeunesse par les fruits rouges (framboise, griotte). Avec les années, le fruit devient confit. Le bouquet tire alors vers l'animal, le sous-bois, et comporte fréquemment une touche épicée (poivre).
- Bouche: Le rouge, corsé et généreux, assez rond, plaide pour son terroir. Une certaine nervosité n'est pas rare dans sa jeunesse, puis les tanins se fondent et l'équilibre s'établit. A déguster avec des oeufs en meurette, petit salé aux lentilles, agneau, volaille, fromages (brillat-savarin, cîteaux).

GRAPE VARIETY

100% Pinot

SOIL

Muddy clayey

VINIFICATION / AGEING

Handharvest. Classic vinification. Raised in oak barrels from Allier and Vosges.

TASTING

- Colour : The dress is of a dark and purplish color.
- Nose : It is marked in its youth by red berries (raspberry, Morello cherry). With years, the fruit becomes crystallized. The bouquet turns to animal, the undergrowth, and contains a spiced touch (pepper).
- Mouth : Red, strong, generous and rather round, pleads for its country. A certain nervousness is not rare in its youth, then tannins fades and the balance becomes established. Good with eggs with meurette sauce, salt pork in lenses, lamb, poultry, cheeses (brillat-rum baba, cîteaux).