BOURGOGNE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Hautes Côtes de Beaune

Domaine Trénet

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Histoire : Celles-ci surplombent la Côte de Beaune par l'ouest, des Maranges à Ladoix-Serrigny. À l'intérieur, se succèdent vallons et collines. Les vignes au pied de la falaise calcaire couvrent les pentes ensoleillées.

Cépages : Pinot noir

Vinification et élevage : Les raisins sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines. Après décuvage, les vins sont entonnés à 50% en fûts de chêne et 50% en cuve inox et élevés pendant 12 mois.

Dégustation : Une robe pourpre aux nuances violines qui rappelle la fleur de pivoine ou la profondeur de certaines roses. Le nez fruité évoque la griotte et la framboise, il évolue vers le cassis, la réglisse jusqu'au sous-bois avec souvent une touche épicée.

Accompagnement : Il s'associe aux viandes rôties comme un filet de veau au curry doux ou, plus traditionnel, un petit salé. Il s'accorde avec les mets simples tels le filet mignon de porc, le veau ou le gigot d'agneau. Fromages à saveur douce : Epoisses frais, brillat-savarin, Cîteaux, Soumaintrain frais.

Servir à : une température comprise entre 16° et 18°C.

Garde : 5 – 7 ans

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 443 350 093 990	1.154	77 x 77 x 295	126 BOUTEILLES	630 BOUTEILLES
CARTON		7.25	260 x 177 x 310	21 CARTONS	105 CARTONS
PALETTE COMPLETE		761	1200 x 800 x 1650	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET
SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948
TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – Email : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com