



Hautes Côtes de Beaune Rouge, Au Paradis 2023

Robe rubis dans le verre. Le bouquet révèle des notes fraîches de cerise et de cassis. En bouche, ce Hautes-Côtes de Beaune se montre frais et léger, en parfaite continuité avec le nez. Les tanins sont présents en finale.

Producteur	Marie Bouthenet
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Hautes-Côtes de Beaune
Appellation	AOP
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323362
Accord mets et vins	Fromage, Plats mijotés, Gibier, Plats à base de porc, Bœuf

Vinification

Les raisins sont éraflés à 100 % avant le pressurage. Le vin vieillit pendant 12 mois dans de grands fûts en chêne.

Terroir

Tous les vignobles sont enherbés. Les vignes ont en moyenne 50 ans.

Histoire





Dans la famille Bouthenet, on est vigneron de génération en génération. Marie Bouthenet représente la cinquième génération et veille aujourd'hui sur le domaine viticole de 11 hectares, réparti sur les communes de Santenay, Cheilly-les-Maranges et Dezize-les-Maranges. Le travail à la vigne lui tient particulièrement à cœur, et elle sait que le raisin est la matière première essentielle pour un bon vin. C'est pourquoi les vignes sont cultivées depuis toujours dans le respect de l'environnement. Le domaine suit les principes de la viticulture durable, une approche fondée sur l'observation, la réflexion, le respect et la préservation des sols.

