



Hautes Côtes de Beaune Rouge, Au Paradis 2023

Colore rubino nel calice. Il bouquet rivela fresche note di ciliegia e ribes nero. Al palato, questo Hautes-Côtes de Beaune si presenta fresco e leggero, confermando le sensazioni olfattive. I tannini sono presenti nel finale.

Produttore	Marie Bouthenet
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Hautes-Côtes de Beaune
Classificazione	AOP
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323362
Adatto a	Formaggi, Brasati, Selvaggina, Carne di maiale, Manzo

Vinificazione

Le uve vengono diraspate al 100% prima della pressatura. Il vino matura per 12 mesi in grandi botti di rovere.

Terroir

Tutti i vigneti sono inerbiti. Le viti hanno in media 50 anni.

Storia

Nella famiglia Bouthenet, si è viticoltori da generazioni. Marie Bouthenet rappresenta la quinta generazione e si occupa oggi della gestione dell'azienda vinicola, che si estende su 11 ettari nei comuni di Santenay, Cheilly-les-Maranges e Dezize-les-Maranges. Il lavoro in vigna le sta particolarmente a cuore, consapevole che l'uva è la materia prima fondamentale per un buon vino. Per questo motivo i vigneti sono coltivati da sempre nel rispetto dell'ambiente, seguendo i principi della viticoltura sostenibile - una pratica basata su osservazione, riflessione, rispetto e tutela del suolo.

