

## Bourgogne Hautes Côtes de Beaune « Sur Evelle »

Cette aire d'appellation a pour caractéristique d'être à des altitudes supérieures à celles de la Côte de Beaune. La parcelle du Domaine se situe juste au dessus du hameau d'Évelle, en forte pente elle passe de 440 mètres à 490 mètres et est dominée par un petit bois puis une falaise de 50 mètres de haut, elle est plantée pour une partie en Pinot Noir et pour l'autre en Chardonnay.



### Caractéristiques :

**Terrain** : Argilo – calcaire caillouteux, la roche affleure à de nombreux endroits.

**Exposition** : Sud est.

**Vigne** : Vigne âgée de 30 ans.

**Cépage** : Pinot Noir.

**Vinification** : Vendange manuelle en caisses, triée sur table à réception. Vinification bourguignonne, en cuves bois sans soufre, en partie en grappes entières. Fermentation et macération longue, aucun produit œnologique n'est ajouté.

**Élevage** : 12 mois en fûts de chêne, décantation naturelle en fût, pas de filtration ni de collage avant la mise.

### Mode de culture:

La vigne est enherbée sur quasiment toute la surface pour limiter l'érosion et favoriser la biodiversité, elle est menée en viticulture raisonnée.

### Dégustation

**Robe** : rubis.

**Nez** : fruits bien mûrs.

**Bouche** : fruitée et souple.

### Accord Mets et Vins

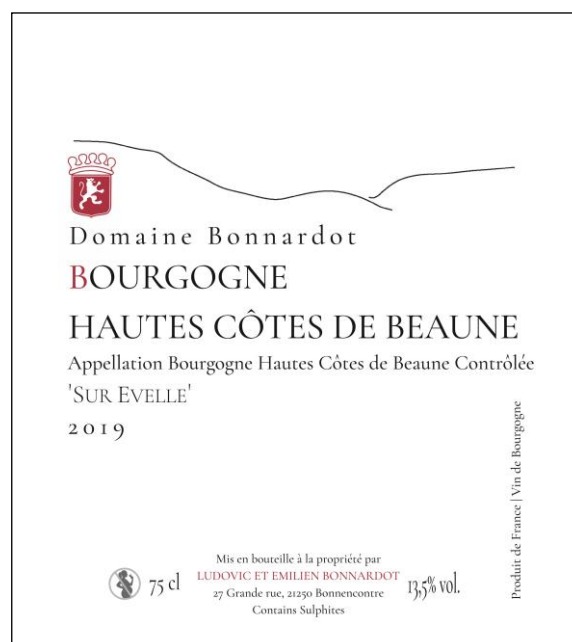
Charcuterie.

Viande grillée.

Fromages frais.

### Service

Entre 14° et 16°, un passage en carafe lui permet d'exprimer pleinement son caractère.



Domaine Ludovic et Émilien BONNARDOT – 27 Grande Rue 21250 BONNENCONTRE  
Tel : +33 (0)3.80.36.31.60 Mob : +33 (0)6 25 61 41 50  
ludovic-bonnardot@orange.fr