



# BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

## Pinot frais d'altitude



### PRÉSENTATION

Terroir dit «Derrière le Mont», entre Nantoux et Me-loisey: sols calcaires orangés, brun après les labours, très caillouteux avec calcaire très présent. La roche mère affleure régulièrement et laisse peu de place à la terre cultivable.

### VITICULTURE

Vignes plantées à 10 000 pieds par hectare, taille en Guyot simple, culture raisonnable, interventions réfléchies et rendements maîtrisés.

### VINIFICATION

Récolte manuelle en caisses, tri sur table vibrante, vinification traditionnelle avec levures indigènes, une petite partie de la vendange (40%) est conservée en grappes entières élevage en fûts de chêne pendant 10/12 mois, avec 20% fûts neufs, assemblage en cuve Inox et mise en bouteille sans filtration.

### DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Fraise des bois, subtiles arômes de fruits noirs, de figue parfois, pour une bouche pleine et soyeuse. Bonnes longueur en bouche et persistance. Suggestion d'accord : fromages fermiers frais ou oeufs en meurette.

---

### INFOS CLÉS

Région : Bourgogne  
Cépage : Pinot Noir  
Couleur : rouge

*Frédéric Leprince*  
HAUTES-CÔTES BOURGOGNE

Cuverie et espace dégustation (sur RDV)  
7 Grande Rue, 21 190 NANTOUX  
[www.frederic-leprince.com](http://www.frederic-leprince.com)

 suivez-nous !  
[#vinsfredleprince](https://www.instagram.com/vinsfredleprince)

