



HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

de Bourgogne

2018

PRÉSENTATION

Jolie couleur grenat intense avec des reflets rouge vif. Des notes de fruits rouges et de fruits noirs (cassis, cerise, fraise)

Des arômes de fruits rouges mais aussi de menthe fraîche et de réglisse. un vin bien équilibré avec des tanins croquants et soyeux, un volume très intéressant en bouche.

ACCORDS METS ET VINS

Sublimera les viandes rouges grillées au barbecue, un médaillon de veau, un pâté en croute ou un plateau de fromages affinés.

Température de service : 14°C - 16 °C

Garde : 3 à 4 ans.