



Hautes Côtes de Beaune rouge Magnum

| | |
|------------------|-------------------------------------|
| Région | Bourgogne |
| Appellation | Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune |
| Producteur | Vignerons Associés |
| Contenance | 150cl |
| Cépages | Pinot Noir |
| Temp. de service | 18° |
| Durée de garde | 5 ans |

Accords avec familles de plats

FROMAGE
MOUTON/AGNEAU
PORC
VEAU

Commentaire de dégustation

Une robe rubis qui rappelle la fleur de pivoine ou la profondeur de certaines roses. Nez fruité qui évoque la griotte et la framboise. Il évolue vers le cassis, la réglisse avec souvent une touche épicée. La bouche offre des tanins soyeux et une longueur remarquable.

