HAUTES CÔTES de BEAUNE Thevenot-Le-Brun & Fils

Pays:	France
Région:	Bourgogne
Appellation:	Hautes Côtes de Beaune
Année:	2014
Cépages:	100 % Pinot noir
Degré d'alcool:	12 %
Température de service:	18°C
A conseiller avec:	viandes blanches, viandes rrouge rôti
Description:	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune vient du Domaine Thevenot - Le Brun et Fils. Le nez est toujours fruité avec parfois des notes florales et une belle fraîcheur. En bouche, les tannins sont soyeux après quelques années et la finale longue toute en finesse. On peut garder ce vind en moyne 5 ans jusqu'à 7 ans selon les millésimes.