

# **Domaine COSTE - CAUMARTIN**

**BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE**

- APPELLATION REGIONALE -

## **TERROIR**

**Lieu-dit** : « En Salaize »

**Localisation** : sur un plateau surplombant la Côte de Beaune par l'ouest entre Nantoux et Meloisey.

**Cépage** : Pinot Noir

**Superficie** : 0,70 hectare

**Altitude** : 360 mètres

**Sol** : calcaire

**Age moyen des vignes** : 20 ans

## **CULTURE DE LA VIGNE**

- Taille Guyot
- Ebourgeonnage, palissage
- Travail du sol mécanique superficiel (griffage)

## **VENDANGES, VINIFICATION ET ELEVAGE**

- Choix précis de la date de vendanges en fonction de la maturité des baies
- Tri des raisins à la réception
- Eraflage
- Encuvage en baies entières
- Vinification thermorégulée en cuve inox ou béton
- Pré-fermentaire à froid (12°C)
- Fermentation alcoolique avec des levures indigènes
- Pigeages et remontages raisonnés au gré des dégustations
- Décuvage, pressurage
- Elevage en cuve inox pendant 10 mois
- Suivi de la fermentation malo-lactique
- Collage optionnel, filtration Kieselguhr, mise en bouteille

## **DESCRIPTION GUSTATIVE**

Nez aux notes de fruits rouges très expressif.

En bouche un vin franc sur le fruit avec des tanins souples tout en gourmandise.

A déguster à partir de 2 ans, peut se garder 6 ans.

Servir à une température comprise entre 14 et 16°C.



**Domaine Coste-Caumartin**

2 rue du Parc - 21630 Pommard

+33 (0)3 80 22 45 04 - [contact@costecaumartin.fr](mailto:contact@costecaumartin.fr) - [www.costecaumartin.fr](http://www.costecaumartin.fr)