

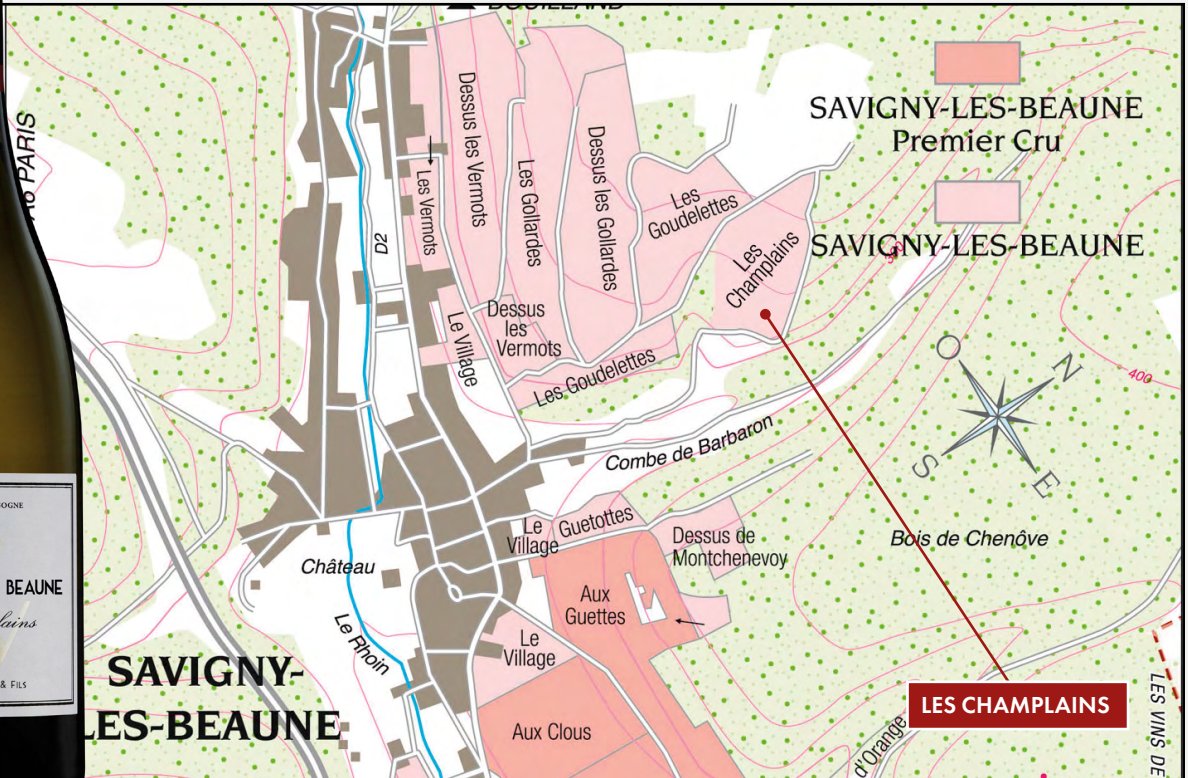


DOMAINE  
DECELLE & FILS

# HAUTES-CÔTES DE BEAUNE BLANC

« Les Champlains »

APPELLATION HAUTES-CÔTES DE BEAUNE PROTÉGÉE



Situé sur les hauteurs de Savigny-Lès-Beaune, le lieu-dit « Les Champlains » se caractérise par un sol pauvre et très caillouteux. On peut d'ailleurs y voir de nombreux Meurgers, ces grands tas de pierres plates sorties des vignes par des siècles de viticulture et qui forment de véritables murs qui bordent les parcelles.

## TERROIR

L'exposition très solaire de cette parcelle « Les Champlains » compense l'altitude et permet d'obtenir des vins blancs tendus.

## VINIFICATION / ÉLEVAGE

Cultivés sans produits de synthèses, les raisins sont vendangés à la main en caisse de 15kg, puis pressés délicatement dans notre cuverie à Nuits-Saint-Georges. La fermentation se déroule ensuite en fûts de 500L grâce à l'action des levures naturelles du raisin.

Le Hauts-Côtes de Beaune Domaine Decelle & Fils est mis en bouteille après environ un an d'élevage.

## DÉGUSTATION

De couleur jaune paille, ce Hauts-Côtes de Beaune « Les Champlains » offre des notes de fleurs blanches comme l'aubépine et l'acacia et de miel. En bouche, la vivacité et la fraîcheur sont balancées par la richesse et la minéralité. On trouve là un vin de grand équilibre.