

DOMAINE BOURGOGNE DEVAUX

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge, 2017

VIGNES

TERROIR

Exposition : sud-est, altitude 350 à 380 m.

Pente : 10 à 12%

Type de sol : clair, argileux.

A LA VIGNE

"De beaux raisins pour faire de bons vins"

Tout se passe à la vigne ! Labour, maîtrise des rendements et vendange en vert

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Macération à froid pendant 5 à 7 jours, puis pigeages deux à trois fois par jour, puis maintien de la cuve chaude et laissée refroidie pour décuvage. Il y a toujours une part de vendange entière même petite. Elevage -et malo- 100% en futs. Soutirage et assemblage après vendange et mise en bouteille entre décembre et janvier.

ELEVAGE

Elevage 100% en futs dont que des futs de 2 et 3 ans pour cette cuvée

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Caractéristiques gustatives : cette parcelle produit un vin coloré, aux arômes de fruits rouges frais, minéral et très tendu en bouche.

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

Température de service : 15-16°C ; il est souvent souhaitable de carafer les millésimes récents afin d'amplifier leur expression aromatique.

NOTRE ENTREPRISE

En quelques chiffres :

Le Domaine exploite à ce jour : 2.80ha et produit 21 400 bouteilles par an

- 0.68 ha de POMMARD -4300 bouteilles-, vinifié en deux cuvées.

o Une cuvée de POMMARD Les Vignots : 30a09 -soit 1900 bouteilles-

o Une cuvée de POMMARD issu de l'assemblage de plusieurs parcelles 37a6 -soit 2400 bouteilles-

- 2.12 ha de BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE -17 100 bouteilles-, qui se décompose :

o La Perrière : 0.66 ha -soit 5200 bouteilles-

o La Dalignère : 0.36ha -soit 3000 bouteilles-

o Le Clou : 0.65ha soit -soit 5200 bouteilles-

o En Pussey : 0.45ha -soit 3700 bouteilles-

DOMAINE BOURGOGNE DEVAUX

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

Rouge, 2017

En 2020, deux nouvelles parcelles rentreront en production

o o En Matrin: 0.20ha -soit 1,500 bottles-

o o En Pussey: 0.37ha -soit 2,900 bottles-

Philosophie du domaine :

La règle d'or du domaine : « il faut avoir de beaux raisins pour faire un bon vin ! »

Notre stratégie commerciale est de proposer des produits de qualité et de développer une relation avec des partenaires sur le long terme.

Vigne :

La plus grande attention est portée aux vignes. Le mode de culture est dans le respect de l'environnement.

L'âge moyen des vignes du domaine est relativement élevé. Les vignes sont constituées de sélections massales à faible rendement. Ce patrimoine est préservé par un repiquage annuel des pieds manquants afin de maintenir le potentiel de production de la vigne. Nous privilégions également le travail du sol. Le labour aère le sol et oblige le système racinaire à puiser dans les horizons les plus profonds, permettant d'exprimer au mieux les particularités de chaque terroir.

La vinification :

La vinification est la phase de travail qui voit les raisins devenir vins. Les vinifications sont faites pour que chaque cuvée exprime son terroir et la typicité du millésime.

Date de création/reprise : 2015 - **Premier millésime** : 2015 -

Surface totale du domaine : 2.80ha

SIRET : 812804995 - **N° de FDA** : 10500841608 - **Principaux marchés** : France, Suisse