



LA MALAURIE
FAMILLE TRIBAUT
Bourgogne & Champagne

BOURGOGNE **HAUTES-CÔTES DE BEAUNE**

Pinot Noir



SAVOIR-FAIRE

- Cépage :** 100% Pinot Noir
- Terroir :** Marnes blanches sur roche-mère calcaire, cailloux calcaires
- Vigne:** Coteaux entre vallons et collines, pente souvent forte, exposés ouest
- Mode cultural :** Taille Guyot, travail mécanique des sols, lutte raisonnée
- Vendange:** Mécanique avec tri optique à la vigne et sur table de tri au chai
- Vinification:** Eraflage à 100 % pour des vins intenses en couleur, sur le fruit
Mise en cuves béton (sans sulfitage) puis foulage;
Macération pré-fermentaire à froid à 10-12°C avec 2 remontages/jour (5 jours);
Fermentation alcoolique avec levures indigènes en cuves ouvertes
1 pigeage et 1 remontage quotidien, pigeages limitées pour plus de finesse.
La cuvaison dure entre 18 à 20 jours
Fermentation malolactique lente
- Élevage sur lies :** > 1 an en cuves bétons
Soutirage par gravité et filtration Kieselguhr légère avant mise en bouteille

DÉGUSTATION

Une robe pourpre aux nuances violines. Le nez fruité évoque la framboise, griotte, légèrement sur le cassis, typique du terroir. On relève des notes épicée de type réglisse et un fond de sous-bois.

Spontané et direct, ferme la première année, on est rapidement charmée par l'harmonie et l'équilibre de ce vin. On retrouve en bouche des arômes fruités de petits fruits noirs, avec des touches végétales (pivoine, rose) et de vanille issues de l'élevage sous bois. On apprécie l'élégance de ses tanins fins, chaleureux.

POTENTIEL DE GARDE: Entre 3 et 5 ans en cave.

ACCORDS CULINAIRES: Il est préférable de le servir à 14-16°C dans un verre à bourguogne.

Ami du fameux boeuf bourguignon classique, il sera parfait avec des plats équilibrés. Il s'associe aux viandes rôties: filet de veau, de porc, un gigot d'agneau, accompagnés de petits légumes ou de gratins. Sans oublier qu'il sera un fidèle des fromages à saveur douce, typiques de sa région : brillat-savarin, époisse, soumaintrain frais, citeaux.