DOMAINE FRANCE DESSAUGE
7, PLACE DE L'EGLISE
71150 CHEILLY-LES-MARANGES
TEL. 06 32 86 05 04 - E-mail: dessauge@free.fr

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune

La Comme



Origine : Cette parcelle « La Comme » se situe sur la commune de Cheilly-les-Maranges ; elle a une bonne exposition et un microclimat très favorable.

Terroir : argilo-calcaire à soutenu liasique

Cépage : Pinot Noir

Vinification : La vendange est totalement égrappée et triée. La cuvaison dure une dizaine de jours durant lesquels on veillera à ne jamais trop extraire les tanins naturellement généreux de ce terroir. La vinification sera souple, préférant les remontages aux pigeages trop poussés. Le microclimat de cette parcelle de vigne ajouté à son âge (plus de 40 ans) apporte à la cuvée des atouts supplémentaires lui permettant de bien supporter une vinification 100 % en fûts de chêne.

Notes de dégustation : Couleur d'une belle intensité, avec des rouges rubis qui tuilent doucement avec l'âge. Le nez comporte les arômes classiques du Pinot Noir : des petits fruits rouges pour les vins jeunes, et des arômes de sous-bois qui deviennent plus animaux avec l'âge, accompagnés de notes d'amande et de vanille provenant du vieillissement en fût. En bouche, les tanins sont très présents ; ils vont s'assouplir avec les années. La bouche est très charnue et charpentée.

Accords : vin à structure tannique, qui nécessite plusieurs mois de vieillissement ; il se livre ensuite assez rapidement mais peut supporter 10 ans de bonne cave. Jeune, il accompagne très bien les viandes en sauce ; en vieillissant, il conviendra très bien sur des gibiers et des fromages relevés (servir chambré).

Température de service : entre 16 °C et 18 °C

Durée indicative de conservation : jusqu'à 10 ans, voire plus si bonne cave

Domaine France Dessauge – 7, place de l'Église – 71150 Cheilly-les-Maranges
Tél : 06 32 86 05 04 – Mail : dessauge@free.fr
www.dessauge-bourgogne.fr

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE