

DOMAINE BERGER-RIVE

Hautes Côtes de
Beaune (Pinot Noir)
2022

HVe3 HVe3  Durable

\$	Frais de service	6,29\$
	Code produit	14770452
\$	Prix licencié	32.20\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Disponible
👜	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
📍	Sous-région	Côte de Beaune
👜	Appellation	Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune
🍇	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège

NOTES DE DÉGUSTATION

Des arômes de fruits rouges frais et tanins fermes dans leur jeunesse. Plus âgé, il développe des arômes de fruits confits. Service : 15-16°C. Jeune, il peut nécessiter une mise en carafe de 1h à 3h avant la dégustation. Potentiel de garde de 4 à 8 ans.

NOTES SUR LE PRODUIT

HVE (Haute Valeur Environnementale). Dans un style plus décomplexé, nos cuvées Domaine Berger-Rive sont modernes. Ces vins gardent une grande fraîcheur et une certaine gourmandise. Paul Berger met tout en œuvre pour que chaque bouteille du Domaine exprime l'authenticité et l'identité de son terroir tout en affirmant le style signé par le duo père – fils depuis 2015.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Terroir : Argileux et argilo-calcaire. Macération de 10 jours à 28-30°C, avec un pic à 34°C. Fin de fermentation lente pour favoriser les arômes de fruits rouges du Pinot Noir. Vieillessement en cuves, fermentation d'environ 14 jours à 18°C. Deuxième fermentation à 12°C.

JULIE LAVOIE
(514) 267-4985
Représentante

ROBERT FARIÈSE
(514) 827-6233
Directeur du développement

MONIQUE LEGAULT
(450) 525-5222
Représentante

CLAUDE HARVEY
(418) 564-1597
Représentant

37,04\$

* Prix de détail suggéré

