



BOURGOGNE  
HAUTES CÔTES DE BEAUNE

Alexandre Gauvin



BOURGOGNE  
HAUTES CÔTES DE NUITS

Alexandre Gauvin



BOURGOGNE  
CHARDONNAY

Alexandre Gauvin



BOURGOGNE  
PINOT NOIR

Alexandre Gauvin



## DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Appellation Régionale Contrôlée

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Chardonnay pour les blancs et Pinot noir pour les rouges

Nature du sol : Argilocalcaire

Vinification pour les blancs :  
Vendange manuelle  
Pressurage en grappe entière  
Débourbage à froid pendant 24 à 48 heures.

Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox

Vinification pour les rouges :

Vendange manuelle

Egrappage

Fermentation alcoolique en cuve inox ou en bois

Pigeage 2 fois par jour pendant 10 jours et remontage

Macération pelliculaire puis décuva

Élevage : En cuve inox ou en fût pendant 9 mois dont 10% à 20% des fûts sont neufs

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Les vins blancs issus du Chardonnay sont de couleur or pâle avec des reflets dorés. Ils ont un arôme délicatement fruité, frais et minéral en bouche.

Les vins rouges issus du Pinot noir sont de couleur rubis brillant, ils ont des arômes de fruits rouges, en bouche ils offrent des tannins souples, une belle structure équilibrée et harmonieuse.

## ACCORDS METS VINS

Les vins blancs se marient parfaitement avec un poisson grillé, une viande blanche ou un plateau de fruits de mer.

Les vins rouges s'accompagnent d'un plateau de charcuterie, d'un fromage doux ou d'une viande rouge.

## LES APPELLATIONS

Bourgogne Chardonnay, Bourgogne Pinot Noir, Bourgogne Côte d'Or, Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Bourgogne Hautes Côtes de Nuits.

21 Rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune - France  
Mail : [contact@alexandregauvin.com](mailto:contact@alexandregauvin.com) - Tél. +33 (0)3 80 22 29 90

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

