



FAMILLE GUÉRIN

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE Pinot Noir

Frais & Fruité | Fresh & Fruity



Sols argilo-calcaire
Clay-limestone soils



100% Pinot Noir
Vendanges mécaniques.
Les raisins sont égrappés et triés à leur arrivée en cuverie.

100% Pinot Noir
Mechanical harvest.
The grapes are destemmed and sorted upon arrival at the winery.



Après une macération pré-fermentaire à froid, nous réalisons des cuvaisons longues avec pigeages et remontages. Puis les vins rouges sont entonnés en fûts de chêne pendant 12 mois environ.

After a cold pre-fermentation maceration, we carry out long vatting with punching down and pumping over. Then the red wines are placed in oak barrels for around 12 months.



Volailles, viandes blanches, viandes rouges, fromage à pâte molle à croûte lavée, fromage à pâte pressée non cuite

Poultry, white meat, red meat, soft cheese with washed rind, uncooked pressed cheese



Degrés alcool : 13%
A déguster A déguster entre 13° et 15°

Alcohol content : 13%
To be enjoyed Best enjoyed between 13° and 15°



Potentiel de garde Entre 3 et 5 ans dans de bonnes conditions

Storage potential Between 3 and 5 years in good conditions

Fruité Fruity	■ ■ ■ ■
Structure Structure	■ ■ ■ ■
Fraîcheur Freshness	■ ■ ■ ■
Boisé Woody	■ ■ ■ ■