

Arnaud COMBIER
Bourgogne Hautes Côtes
De Beaune
2023
AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune



Esprit Nature

Toute l'aromatique fraîche et tendre
caractéristique du pinot noir.



Bourgogne
Hautes Côtes de
Beaune
2023

ARNAUD COMBIER
GRAND VIN DE BOURGOGNE



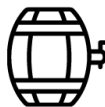
12,5% alcool



100% Pinot Noir



Argilo-Calcaire. Vignes de moins de 10 ans.



Macération à basse température.
Vinification sans sulfite en cuve inox.



Une robe chatoyante et claire dévoile des arômes vifs de
petits fruits rouges et cassis.



Au cœur de Montmartre, on déguste ce Hautes Côtes de
Beaune à la carte de [la Cave des Abbesses](#), une institution
de la Butte, repaire d'amateurs de lieux chaleureux.
Emmanuel Bourdin sélectionne belles bouteilles et
excellentes charcuteries à déguster en bonne compagnie.



Conseil : Servir entre 16 et 18°C
Garde conseillée : A minima 10 ans.