Cuvée :

Vignoble

* Sol : argilo-calcaire superficiel caillouteux
* Surface : 2 ha
* Age moyen : 30 ans
* densité : 10000 pieds / ha

Vignes & Culture

* Taille / palissage : vignes basses taille Guyot
* Entretien du sol : mécanique
* Protection phytosanitaire : raisonnée
* Particularités :

Vendanges

* Type de récolte : manuelle
* Rendement : 45 hl/ha

Vinification :

* Vinification: THERMOREGULATION - FLM
* Elevage  (type et durée): Pièces et cuves - 10 mois
* Assemblage (cépage(s) %): 100% PINOT NOIR

Nom : Lycée producteur**: EPLEFPA de BEAUNE**

# Appellation : BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE ROUGE Couleur/Type  : ROUGE Millésime : 2015

Médailles, récompenses :

Quantité produite : 15000 Bouteilles

Histoire, historique, anecdotes, autres commentaires

Photo bouteille ou étiquette.

**Dégustation**

* Œil : limpide, rouge foncée
* Nez : bonne intensité, élégant
* Bouche : fruits rouges frais, et épicés
* Bourgeon de cassis, framboises, cannelle.
* Caractéristiques du Millésime :
* Durée de garde : environ 6 ans

**Gastronomie**

* Température de dégustation : 16°
* Association mets gastronomiques locaux : Bourguignon, viandes rôties. Fromages à saveur douce.