

Domaine Jean Fery

Hautes-Côtes de Beaune

Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : France

Région : Bourgogne



100 % Pinot Noir



Alcool : 13 %



Vignes âgées de 20 ans sur des sols de rendzine calcaire. Macération pré fermentaire à froid. Fermentation en levures indigènes et élevage de 18 mois : 75% Fut de chêne 228L, 18% foudre, 7% en amphores céramique.



La robe est de couleur cerise, brillante.

Le nez présente des notes de fruits rouges, cerise rouge fraîche, puis de légères notes épicées.

La bouche est fraîche, dominée par les arômes de fruits rouges, les tanins sont fins, vifs.

Le vin, gourmand et fruité, est réveillé par une pointe acidulée en finale.



Fondé en 1922 au cœur de la Bourgogne, le Domaine Jean FERY est établi à Echevronne, point de jonction de la côte de Beaune et de la Cote de Nuits. Le Domaine Exploite 32 Hectares de Vigne en agriculture Biologique certifiée. Nos vignes sont situées sur la commune d'Echevronne en bordure de Pernand-Vergelesses. Ces vignobles font partis des premiers et des plus qualitatifs de l'appellation. Les coteaux d'Echevronne ont été utilisés pour réaliser les essais de clone de la sélection Massale entre 1960 et 1980 ayant donné naissances aux portes greffes utilisés pour le Pinot Noir et le chardonnay Bourguignon.

