



# DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT

## Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

### Hautes Côtes de Beaune "Clos de la Perrrière", Rouge, 2018



#### VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

#### SITUATION

Exposition SUD-EST. Vigne en coteau.

#### TERROIR

Sol argilo-calcaire.

#### A LA VIGNE

La plus grande attention est apportée à la culture de la vigne.

Le labour est appliqué sur l'ensemble du domaine. Les grands principes sont appliqués pour obtenir de très beaux raisins : taille courte, ébourgeonnage sévère, rognage haut, effeuillage et éventuellement vendanges en vert.

La date de vendanges est définie par un suivi de maturité et de dégustation quotidienne des baies.

Vendanges manuelles, tri à la vigne et en cuverie.

**Cépages :** Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 5 ha - **Age moyen des vignes :** 30 ans

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

#### VINIFICATION

Entre 80 et 100% de la vendange est égrappée.

La proportion de vendanges entières est définie suivant la maturité des rafles.

Macération à froid entre 7 à 10 jours. Levure indigène. Durée totale de la cuvaision : de 18 à 24 jours.

Pigeage, remontage et cuvaision sont définies suivant les dégustations quotidiennes.

#### ELEVAGE

12 mois en fûts de chêne français. 20% de fûts neufs puis soutirage et assemblage des différents fûts en cuve inox pendant 3 à 6 mois, portant la durée totale de l'élevage à 18 mois.

Mise en bouteille par nos soins.

**Teneur en alcool :** 13.00 % vol.

#### DÉGUSTATION & SERVICE

#### DÉGUSTATION

Belle couleur toujours soutenue, arômes de fruits rouges intense. Tanins fins et digestes.

**Potentiel de garde :** 5 ans

#### SERVICE

Servir à 14°.

#### ACCORDS METS-VINS

Viandes rouges grillées

DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT  
8 Route de Pommard, 21190 MELOISEY  
Tel. 03 80 26 01 70 - [domaine.parigot@orange.fr](mailto:domaine.parigot@orange.fr)

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**



# DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT

## Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

### Hautes Côtes de Beaune "Clos de la Perrière", Rouge, 2018



#### NOTRE ENTREPRISE

Le Domaine Alexandre Parigot est une exploitation familiale. Alexandre, qui a pris la succession de ses parents, affine son style et continue à faire progresser les vins vers la finesse et l'expression des terroirs. Le vignoble, dont les parcelles sont entièrement labourées et vendangées à la main, fait aujourd'hui 20 hectares.

**Surface totale du domaine :** 18ha

**Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)**

Labour.

**N° de FDA :** 12011772682 - **Principaux marchés :** France,USA,Canada Québec,Japon,Irlande,Chine,Hong Kong,Suisse,Australie,Allemagne,Belgique

DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT  
8 Route de Pommard, 21190 MELOISEY  
Tel. 03 80 26 01 70 - [domaine.parigot@orange.fr](mailto:domaine.parigot@orange.fr)

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**

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