RÉMY LEFEVRE

PURE - AUTHENTIC - FRESH

Bourgogne

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

History

A successful entrepreneur in the 1920', Remy Lefevre left his real estate investments to take over a property in Burgundy. Within a few years, the quality of these wines allowed him to spread throughout France. The Lefevre house currently has 20 references of great Burgundy wine.

Terroir

Located on the sunny slopes of the Hautes-Côtes de Beaune, between 290 and 485 metres above sea level, the vineyards benefit from south and south-east facing exposures. The soils are composed of marl, limestone and clay, bringing freshness and finesse to the wines.

Grapes varieties

100% Pinot noir.

Vinification

The grapes are destemmed and then undergo a cold pre-fermentation maceration to preserve aromatic freshness. Alcoholic fermentation takes place in vats, with regular pump-overs to delicately extract color and tannins. The wine is aged for 10 to 12 months. Contains sulfites.

Tasting notes

This red wine displays a brilliant ruby hue with violet highlights. The nose reveals fresh aromas of small red and black fruits, accompanied by delicate spicy notes. On the palate, it shows freshness, fine tannins, and an elegant structure. The finish is fruity and harmonious.

Food and wine paring

It pairs perfectly with white meats, poultry, red meats and soft cheeses.

Tasting temperature

Serve between 14° and 16°.

Storage

This Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune has an ageing potential of 3 to 5 years.

www.remylefevre.com

RÉMY LEFEVRE

PUR - AUTHENTIQUE - FRAIS

Bourgogne

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

Histoire

Dans les années 1920, Rémy Lefevre, un entrepreneur prospère, abandonne ses investissements immobiliers à Paris pour reprendre un domaine en Bourgogne. En quelques années, la qualité des vins a connu un énorme succès en France. La maison possède actuellement 20 références de grands vins de Bourgogne.

Terroir

Situé sur les coteaux ensoleillés des Hautes-Côtes de Beaune, entre 290 et 485 mètres d'altitude, le vignoble bénéficie d'une exposition sud et sud-est. Les sols sont composés de marnes, de calcaires et d'argiles, offrant fraîcheur et finesse aux vins.

Cépages

100% Pinot noir.

Vinification

Les raisins sont égrappés puis soumis à une macération préfermentaire à froid afin de préserver la fraîcheur aromatique. La fermentation alcoolique s'effectue en cuves, accompagnée de remontages réguliers pour extraire délicatement la couleur et les tanins. L'élevage est réalisé pendant 10 à 12 mois. Contient des sulfites.

Notes de dégustation

Ce vin rouge présente une robe rubis brillante aux reflets violacés. Le nez dévoile des arômes frais de petits fruits rouges et noirs, accompagnés de délicates notes épicées. En bouche, il révèle une fraîcheur, des tanins fins et une structure élégante. La finale est fruitée et harmonieuse.

Accord mets et vins

Il s'accorde avec les viandes blanches, les volailles, les viandes rouges ainsi que les fromages à pâte souple.

Température de dégustation

Servir entre 14° et 16°.

Garde

Ce Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune possède un potentiel de garde de 3 à 5 ans.

www.remylefevre.com