RÉMY LEFEVRE

PURE - AUTHENTIC - FRESH

Bourgogne

HAUTES-CÔTES-DE-NUITS



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

Situated on steep slopes and benefiting from good sun exposure on clay-limestone soils. The vines are on average 30 years old.

Grapes varieties

100% Pinot noir.

Vinification

We proceed with cold pre-fermentation maceration at 10°C for 4 to 5 days. Then comes fermentation, during which we punch down the cap daily to extract the tannins. Vatting lasts 20 days. Aging in stainless steel vats lasts 12 months. Contains sulfites.

Tasting notes

This red wine has a dark ruby color. It releases lively red fruit aromas marked by cherry and raspberry, with a slight spicy note. The tannins are supple and delicate, offering charming aromas. On the palate, this wine is fruity and concentrated.

Food and wine paring

Perfect with lamb and white meats.

Tasting temperature

Serve between 14° and 16°.

Storage

This Bourgogne Hautes Cotes de Nuits can be kept for 3 to 5 years.

www.remylefevre.com

RÉMY LEFEVRE

PUR - AUTHENTIQUE - FRAIS

Bourgogne

HAUTES-CÔTES-DE-NUITS



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

Située sur des coteaux escarpés et profitant d'une belle exposition au soleil sur des sols argilos calcaires. Les vignes ont en moyenne 30 ans.

Cépages

100% Pinot noir.

Vinification

Nous procédons à une macération préfermentaire à froid à 10°C pendant 4 à 5 jours. Vient ensuite la fermentation durant laquelle nous procédons à des pigeages journaliers pour extraire la matière, les tanins. La cuvaison dure 20 jours. L'elevage en cuve inox durant 12 mois. Contient des sulfites.

Notes de dégustation

Ce vin rouge présente une couleur rubis sombre. Il libère des senteurs vives de fruits rouge marquées par la cerise et la framboise, avec une légère note épicée. Les tanins sont souples et délicats, offrant une aromatique charmeuse. En bouche, ce vin est fruité et concentré.

Accord mets et vins

Il s'associe parfaitement avec l'agneau et les viandes blanches.

Température de dégustation

Servir entre 14° et 16°.

Garde

Ce Bourgogne Hautes Cotes de Nuits a un potentiel de garde entre 3 et 5 ans.

www.remylefevre.com