

CÔTE DE BEAUNE-VILLAGE LES COMBOTTES



Risalente al Giurassico superiore (135 milioni di anni a.C.), la Côte de Beaune è un po' più giovane della Côte de Nuits.

Le sue pendici sono più dolci, i suoi pendii più vari. Qui il calcare si tuffa per non riemergere di nuovo fino a Meursault. Questo COA risale al 1937 e si applica ai vini rossi di Pinot Nero coltivati nel 14 villaggi della Côte de Beaune.

I vini rossi di questi comuni possono essere commercializzati:

- sotto il nome del villaggio interessato,
- sotto il nome del villaggio seguito dalle parole Côte de Beaune,
- o sotto la denominazione Côte de Beaune-Villages.

Ad esempio, un vino rosso coltivato nell'area di denominazione di Chorey-les-Beaune può chiamarsi Chorey-les-Beaune o Chorey-Côte de Beaune o Côte de Beaune-Villages. Le seguenti denominazioni sono escluse da questa disposizione: Aloxe-Corton, Beaune, Pommard e Volnay.

In questa denominazione è consentito un blend di vini provenienti da più di un comune.

I terreni che producono questa denominazione sono gli stessi di quelli delle 14 denominazioni separate di cui è composta. I terreni variano con l'altitudine. Nella parte alta c'è una copertura superficiale di terreno calcareo marrone. A metà pendio ci sono ghiaie rosse. Al di sotto di questo vi sono ferro-pietra oolitica e calcare giallo. All'estremità meridionale, marne e calcari si alternano e includono qua e là terreni argillosi o sabbiosi. Esposizioni, verso sud o sud-est.

Il terroir che coltivano questi vini rossi variano in una serie di aspetti tra i comuni di Ladoix e Maranges. Nel nord, i vini sono un rubino medio discreto ma deciso al rosso chiaro. Il loro bouquet unisce piccoli frutti rossi e neri (fragola, uva spina, ribes nero, mora) con sentori floreali, in particolare viola. Sono morbidi, gustosi, allettanti e deliziosi. Quelli dell'estremità meridionale sono in genere più colorati (dal rubino intenso al viola). Aromaticamente si assomigliano ma con l'aggiunta di un po' di humus, terra umida, sottobosco e funghi. I tannini, sostenuti da una buona acidità, aumentano

la loro attrattiva. Sono potenti ma contenuti e sempre di buon gusto.

Elastici e ammalianti, la loro diversità aromatica, la frutta e i tannini morbidi come la seta fanno sì che siano ugualmente a loro agio con una cucina sofisticata o familiare.

Frattaglie, arrosto di maiale, coniglio o brasato sono tutti ottimi partner di questo vino, così come una semplice bistecca. Può anche essere abbinato con sicurezza a piatti più esotici come spiedini, polpette piccanti o, nella vena americana, hamburger o peperoncino. Per quanto riguarda il cheeseboard, provate Maroilles, Munster, Langres, Saint-Florentin, Époisses, o provate anche formaggi dal sapore più mite come Saint-Marcellin, Tomme de Savoie, Reblochon, Brie de Meaux.

Temperatura di servizio: da 14 a 16 ° C.