



## BEAUNE

### 1<sup>er</sup> cru Les Aigrots

#### L'essentiel

Des vignes en milieu de coteau, à l'exposition exemplaire, pour un vin promis à l'excellence. Le nez est expressif, complexe et floral sur des notes délicates de pivoines. Une très belle bouche se déploie, tout en finesse avec une superbe structure dans la longueur. L'ensemble exprime une belle maturité du fruit.

#### À la dégustation

- Appellation : Beaune 1<sup>er</sup> Cru
- Lieu dit : Les Aigrots
- Cépage : Pinot Noir
- Sol : calcaire
- Granulosité : moyenne faible



**Élevage** : vendange entière simplement foulée. Macération à froid sous protection de gaz carbonique, afin de préserver les précurseurs d'arômes. Fermentation en cuve avec contrôle des températures. Pigeage et remontage durant la cuvaison de 30 à 35 jours. Pressurage tendre et délicat. Elevage 100 % en fûts de chêne pendant 16 mois. Filtration tangentielle à l'embouteillage.



**Robe** : belle robe rouge rubis.



**Nez** : ample et généreux, joli nez floral (pivoine).



**Bouche** : franche et délicate, superbe structure, belle longueur, épices.



**Accord mets et vin** : franche et délicate, superbe structure, belle longueur, épices.

À déguster dans les 5 à 20 ans.