



BEAUNE

1^{er} cru Les Cents Vignes

L'essentiel

Un très beau cru, équilibré et à la justesse irréprochable, issu de nos vignes nonagénaires. Le nez est frais et friand avec des notes de groseilles. Plaisir immédiat avec une bouche élégante, des tanins bien enrobés et une sensation juteuse pour une finale parfaitement maîtrisée.

À la dégustation

- Appellation : Beaune 1^{er} Cru
- Lieu dit : Les Cents Vignes
- Cépage : Pinot Noir
- Sol : argilo-calcaire
- Granulosité : moyenne gros



Élevage : macération à froid sous protection de l'oxygène pour préserver les couleurs et les arômes. Fermentation alcoolique avec contrôle des températures. Pigeage et remontage pendant la cuvaison (30 à 35 jours). Pressurage délicat. Elevage en fût de chêne français pendant 16 mois.



Robe : robe écarlate, lumineuse, et saisissante.



Nez : arômes de cassis et de groseilles.



Bouche : ferme, droite et juteuse.



Accord mets et vin : gibier à plumes, Citeaux, chèvre.

À déguster dans les 5 à 20 ans.