



BEAUNE MONTREVENOTS PREMIER CRU

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Vendange égrappée à 100%, puis vinification traditionnelle dans des cuves en inox thermo régulées.
Cuvaison d'environ 15 jours

ÉLEVAGE: 12 à 15 mois en fûts de chêne dont 25% de fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Belle densité de couleur.
Profondeur d'arômes avec des notes de fruits rouges et fleurs (rose, pivoine). Une texture velours agréable en bouche. Framboise et fraises écrasées et de la minéralité.
Des arômes riches et concentrés et une belle longueur.

ACCORDS METS ET VINS: Filet de bœuf rôti, magret de canard ou pigeon. Fromages: Comté, Tomme...

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Dans le Sud de l'appellation Beaune, la parcelle se trouve en haut de coteau avec une exposition plein Sud.

SOL: Pierreux riche en calcaire, avec des marnes blanches, et des argiles rouges.

SUPERFICIE: 0,3 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 ans

PRODUCTION MOYENNE: 2 000 bouteilles

