

BOURGOGNE NOTRE DAME DE BONNE ESPÉRANCE

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 mois partiellement en fûts de chêne et cuve

inox. Pas de fût neuf utilisé pour cette cuvée

■ DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Bouquet plaisant de coulis de mures et framboises. Facile, savoureux avec une belle texture et de légers tannins en bouche. Notes épicées et de fruits rouges en finale.

ACCORDS METS ET VINS: Viandes et légumes grillés au

barbecue, tourte, rôti de cochon de lait.

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 5 ans TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Quatre parcelles se situant dans les communes de Savigny, Ladoix et Pommard. Dont le climat de la Chapelle Notre-Dame.

SOL: Argilo-calcaire

SUPERFICIE: 2,5 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 15 000 bouteilles







ALOXE-CORTON VILLAGE

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 15% de fûts

neufs

■ DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Un joli bouquet de confiture de mûres et framboises. Ce vin est bien équilibré au palais, une belle structure et un peu de tannins. Assez minéral en final.

ACCORDS METS ET VINS: Brochettes d'agneau, pâtes bolognaise, onglet de bœuf & frites. Fromages: cantal, tomme.

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 6 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Parcelles situées dans la plaine dans les climats

« Les Cras », « Les Boutières » et « Les Combes ».

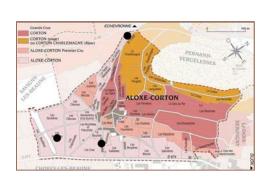
SOL: Argilo-calcaire, sol profond et argile rouge

SUPERFICIE: 1 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 ans

PRODUCTION MOYENNE: 6 500 bouteilles







ALOXE-CORTON LES VERCOTS 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 robe rouge profonde violacée. Au nez on retrouve du cassis, de la framboise et des notes de violette. En bouche une belle profondeur d'arômes de fruits rouges. Belle structure masculine avec des tannins puissants et serrés.

ACCORDS METS ET VINS: Entrecôte au feu de bois, goulash

ou fromages corsé: Epoisses .

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 8 ans TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Parcelle au pied de la colline de Corton.

SOL: Profond d'argiles rouges et compactes sur roche calcaire

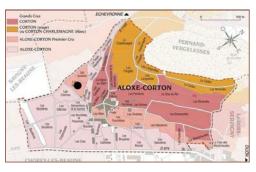
diaclasée.

SUPERFICIE: 0,5 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 55 ans

PRODUCTION MOYENNE: 2 800 bouteilles







PERNAND-VERGELESSES VILLAGE

■ 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 partiellement en cuve inox et fûts

de chêne dont 15% de fûts neufs

■ DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Au nez, des cerises noires at framboises. De légers tannins en bouche et la rusticité typiques des Pernand rouges. Un final de cerises juteuses et une belle longueur.

ACCORDS METS ET VINS: Brochettes d'agneau, Tataki de

thon, omelette et poêlée forestière.

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 6 ans TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Les parcelles se situent principalement dans la combe de Pernand. Une partie se trouve dans le climat

« Les Fichots » Premier cru.

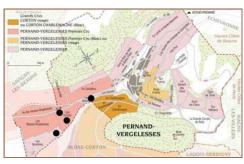
SOL: Argilo-calcaire, sol profond et argile rouge

SUPERFICIE: 1,4 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 40 ans

PRODUCTION MOYENNE: 8 000 bouteilles







PERNAND-VERGELESSES CLOS BERTHET VILLAGE MONOPOLE

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 15% de

fûts neufs

■ DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Un bouquet raffiné de cerises rouges, fraises, framboises avec des notes de violette. Assez rond et souple en bouche. Un beau volume et une belle longueur en finale.

ACCORDS METS ET VINS: Lasagne de bœuf, filet mignon de porc, tian de légumes. Fromages: Comté, Saint Nectaire.

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 6 ans TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Parcelle de mi-côteau, exposé Sud-Ouest

SOL: Argilo-calcaire, principalement des marnes blanches

SUPERFICIE: 0,5 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 25 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3 000 bouteilles







PERNAND ILE DES VERGELESSES 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: Un bouquet raffiné de fruits noirs. Souple en bouche avec de joli tanins mûrs. On retrouve des notes de cerises, de myrtilles et d'olives noires. Un beau volume de fruits et de l'élégance.

ACCORDS METS ET VINS: Osso bucco, ratatouille, sauté

de veau aux champignons. Fromages: Comté...

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 8 ans TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Parcelle en milieu de côteau,

exposé Sud-Est.

SOL: Argilo-calcaire, sol semi profond

SUPERFICIE: 0,5 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3000 bouteilles







CORTON BRESSANDES GRAND 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 30% de fûts

neufs

■ DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Belle robe brillante, des arômes de liqueur de prune et framboise, mais aussi des notes florales et de sous bois. Des fruits rouges, une texture velours et des arômes denses en bouche. Concentration, persistance équilibre en final.

ACCORDS METS ET VINS: Filet de bœuf rôti, côte de bœuf,

Pigeon rôti, gigot d'agneau.

POTENTIEL DE GARDE: 4 à 12 ans TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Parcelle située à mi coteau, pente douce et

exposée à l'Est, Sud-Est.

SOL: Terre argileuse ferrugineuse fort caillouteuse, terrain

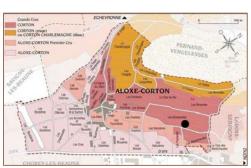
bien drainé.

SUPERFICIE: 0,8 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 25 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3 600 bouteilles







CORTON CLOS DU ROI GRAND 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 30% de fûts

neufs

■ DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Des arômes de fruits rouges, noirs de sous bois au nez. Très riche, généreux avec des arômes puissants, concentrés, minéraux de mûre et de myrtille sauvage en bouche. Légères notes saline et séveuses. Une très belle longueur.

ACCORDS METS ET VINS: Filet de bœuf rôti, côte de bœuf,

Pigeon rôti, gigot d'agneau.

POTENTIEL DE GARDE: 4 à 12 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Parcelles située à mi-coteau, en pente

relativement forte, exposées à l'Est, Sud-Est.

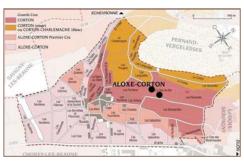
SOL: Rouge, argileux, riche en oxyde de fer et peu calcaire.

SUPERFICIE: 0,6 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 2 700 bouteilles







CORTON PERRIÈRES GRAND 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 30% de fûts

neufs

■ DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Un bouquet bien défini de mûres et fraises écrasée ainsi que des notes pierreuses et argileuses. En bouche, il y a une intensité en fruits et de la profondeur. On retrouve également des notes épicées et poivrées. Beaucoup de volume et tanin et grande longueur.

ACCORDS METS ET VINS: Côte de bœuf, quasi de veau ou pigeon rôti. Fromages: Comté, Epoisses...

POTENTIEL DE GARDE: 4 à 10 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Parcelle située à mi-coteau, dans une zone

plutôt plate, exposée Sud-Est .

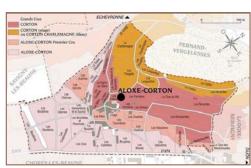
SOL: Argilo-calcaire, terre brune et très caillouteuse. Sol assez profond qui conserve la même structure qu'en surface.

SUPERFICIE: 0,6 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3 000 bouteilles







SAVIGNY-LÈS-BEAUNE LES VERGELESSES 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 mois en fûts de chêne, dont 15% fûts neufs

■ DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Couleur rubis. Nez floral composé de notes de fruits rouges, fraise, cassis, et pétales de roses. En bouche, la texture est fine et souple, une belle élégance. En fin de bouche on retrouve quelques notes épicées. Un vin agréable à boire dans sa jeunesse.

ACCORDS METS ET VINS:, poulet rôti, volailles, blanquette ou sauté de veau et fromages doux

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 10 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Sud Est en milieu de coteau pour deux parcelles

et la troisième se trouve en lisière du bois de Noël.

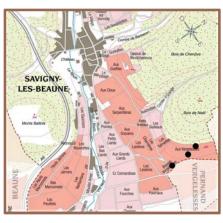
SOL: Argilo-calcaire, graveleux et léger

SUPERFICIE: 2 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES: 40 ans

PRODUCTION MOYENNE: 10000 bouteilles







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

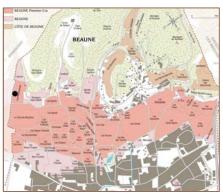
des argiles rouges.

SUPERFICIE: 0,3 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 ans

PRODUCTION MOYENNE: 2 000 bouteilles







POMMARD VILLAGE

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 15% de fûts

neufs

■ DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Un nez fruité de figue et de prune et de légères notes florales. Des tannins assez souples et de la cerise noire en bouche. Un vin élégant, modeste mais délicieux.

ACCORDS METS ET VINS: Pièce de bœuf grillée, magret de canard rôti, tajine, couscous, Fromages: Mimolette...

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 6 ans TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Une parcelle en haut de côteau, exposée Sud-

Ouest et une autre à mi-coteau exposée plein Est.

SOL: Marno-calcaire et terres brunes et rouges marquées par

l'oxyde de fer.

SUPERFICIE: 0,8 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 5 000 bouteilles







POMMARD EPENOTS 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 30% de fûts

neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Un nez bien ouvert et chaleureux avec des notes de cerises, de fraises écrasées et minérales. Une belle substance avec des tanins en bouche. Remarquable profondeur d'arômes et persistance, finale bien équilibrée.

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: Deux parcelles, une dans les Petits Epenots et

l'autre dans les Grands Epenots, exposition Sud-Est

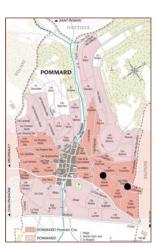
SOL: Argilo-calcaire, caillouteux, peu profond.

SUPERFICIE: 0,3 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 ans

PRODUCTION MOYENNE: 2 000 bouteilles







VOLNAY VILLAGE

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 15% de fûts

neufs

■ DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Robe rubis soutenu, belle brillance. Nez délicat de cerises et groseilles bien développé et très plaisant. La bouche présente une chair soyeuse, des beaux tannins mais surtout un bel équilibre qui lui permettra un bon vieillissement.

ACCORDS METS ET VINS: Volailles rôties ou en sauce, viandes

blanches.

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 6 ans TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Quatre parcelles, dont une partie en premier cru,

exposées plein Est.

SOL: Argilo-calcaire sur banc marneux

SUPERFICIE: 0,65 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 45 ans

PRODUCTION MOYENNE: 4 000 bouteilles



