

BEAUNE 1er Cru

« Les Tuvillains »

REGION : Bourgogne

APPELLATION : Beaune, lieu-dit « Les Tuvillains »

LIEU DE PRODUCTION : Commune de Beaune.

TERROIR : Argilo-calcaire

CEPAGE : Pinot Noir

AGE DES VIGNES : 40 ans

Vendange manuelle

Foulage et éraflage systématique de la vendange.

Macération à froid pendant 4 à 5 jours puis fermentation alcoolique maintenue à 30°C pendant 15 jours, entonnage par gravité et élevage en fûts de chêne d'origine française pendant 15 mois. Proportion de 20% de fûts neufs.

Vin fin, délicat. Malgré la position en bas de coteau sur des argiles épais, le vin ressort des arômes fruités, de petits fruits rouges. La bouche en est de même, fine, gouleyante, plutôt minérale et ronde dûe à au climat de premier cru. Finale fraîche sur des tannins construits mais tendres.

Ce vin ne devra pas être dégusté avant 3 ou 4 ans, mais à ne pas garder plus de 10 ans.

Accompagnera toutes sortes de viande rouge, gibier à plumes.

Température de consommation : 17-18°C.