Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Jean-Baptiste Lebreuil

Classification :

Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir





Température de service :
16°C

Durée de conservation :
3 à 10 ans

Savigny-les-Beaune "Aux Grands Liards" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Cette appellation se trouve au centre de la commune en dessous des coteaux des 1er crus. La superficie est de 0.63 hectares, la production est d'environs 4000 bouteilles. La parcelle est cultivée en vigne basse avec 10000 pieds de vignes à l'hectare et en culture raisonnée.

Vinification

Les raisins sont rapidement apportés en petites caisses afin d'éviter l'écrasement des baies et le risque d'oxydation. A la cuverie, la vendange est totalement triée, égrappée et foulée avant d'être mis en cuve ou elle restera environ 15 jours.

On pratique au départ une macération à froid (8°C) avec un remontage du jus par jour afin de libérer la couleur et aussi les premiers arômes de fruits. Suit la fermentation alcoolique durant 8 à 10 jours pendant laquelle le raisin est pigé 2 fois par jour pour l'extraction des différents composants de la pellicule. Pour stabiliser le vin, il peut y avoir certaines années de macération finale à chaud à 39°C pendant 12 heures.

Une fois, la transformation des sucres en alcool terminée, le jus est tiré et écarté, le contenu de la cuve (baies...) est rapidement pressé. Les jus de forte presse sont écartés.

Le vin est débourbé en cuve pendant 2-3 jours afin de faire « tomber » les plus grosses particules. Ensuite le vin clair est descendu en fûts dans la cave où la fermentation malo-lactique se fera. Le vin reste sur lie pendant les 14 mois de son élevage, puis il est soutiré à l'air avant d'être collé et\ou filtré et mis en bouteille.

Notes de dégustation :

Fruits rouges, finesse et concentration sont les mots clés pour définir les qualités de ce vin.

Mets d'accompagnements

Sur des plats en sauces.

Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com