Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine Jean-Baptiste Lebreuil

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : pinot noir

Température de service : 16°C

Durée de conservation : 10 à 15 ans

Aloxe-Corton 1er cru "Les Guérets" (Rouge)

La Côte de Beaune - pinot noir

Origine

Située au seuil du typique et petit village d'Aloxe-Corton, cette très vieille vigne de plus de 65 ans s'étend sur un coteau très doux au pied du Mont Corton. Sa surface est de 66 ares (16 ouvrées).

Vinification

Vendanges manuelles sélectionnées sur table de tri. Contrôle des températures durant toute la période de vinification sans les cuves ouvertes du domaine. Egrappage partiel. La fermentation en cuve ouverte a duré 18 jours avant le pressurage pneumatique. Un pigeage quotidien est effectué.

Elevage en fûts durant 12 mois dans les caves fraîches du domaine. 20% de fûts neufs et le reste en fûts de 1 et 2 ans.

Notes de dégustation :

La robe pourpre est dense et brillante. Le nez vivant et réactif, fin et riche. Il met en valeur des arômes de fruits très mûrs, légèrement confiturés ou l'on apprécie la prune, le kirsch et la pivoine. Des nuances subtiles de sous-bois accompagnent ce jeune nez prometteur. La bouche est friande, complexe et délicate. Le prolongement olfactif apparaît sur le palais avec des nuances de mûre, de griotte et de framboise écrasée, le tout accompagné de délicats tannins qui foisonnent sans agressivité.

L'ensemble est charmeur frais, onctueux et harmonieux avec une très légère finale délicatement vanillée et de fines épices discrètes en finale.

Mets d'accompagnements

Ce beau vin, par sa noblesse est destiné à accompagner une cuisine traditionnelle qui met en valeur les viandes blanches, le gigot d'agneau ou le navarin, et les rôtis de Bœuf. Après 5 à 6 années les plats mijotés, les viandes en sauces seront appréciés ainsi que les gibiers à plûmes ou un bon riz de veau aux morilles… Bien entendu, les grands fromages de France (même plus affinés) seront sublimés au contact de cru réputé.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
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