



Benoît Sordet

**Classification :**

 1er Cru

**Région :** La Côte de Beaune

**Cépage :** Pinot noir

## Beaune 1er Cru "Les Grèves" (Rouge)

*La Côte de Beaune - Pinot noir*

### *Origine*

Un des plus beaux terroirs de Beaune, ce climat est aussi le plus important par sa superficie. Il est situé sur les flancs du Mont Battois, face à la ville de Beaune. Cette parcelle d'une surface de 0,40 hectare est exposée Est à une altitude de 230 à 300m. La terre est légère, sablonneuse et caillouteuse d'où son nom "Les Grèves" (petits graviers).

### *Vinification*

Les raisins sont éraflés à 100 %, puis vinifiés en cuves béton ou inox avec des pigeages et des remontages raisonnés par cuvée, au gré des dégustations journalières. La macération pré-fermentaire dure 3 à 6 jours à 15°C, suivie d'une fermentation à une température maximale de 33/34°C. La durée totale de vinification s'étend sur une durée de 2 à 3 semaines, selon les millésimes. La fermentation malo-lactique se déroule durant les 12 mois d'élevage en fûts de chêne, dont 10 à 15% en fûts neufs.

### *Notes de dégustation :*

Jolie robe rouge intense et brillante. Belle fraîcheur au nez avec des notes de fruits rouges, cerise. En bouche, on trouve un vin puissant et tannique, d'une belle structure.

### *Mets d'accompagnements*

Ce Beaune 1er Cru accompagne les viandes rouges et les petits gibiers à poils et à plumes, braisés ou rôtis. Les fromages tels que le Saint-Nectaire, le Comté se marient également très bien.



**Température de service :**  
16-17°C

**Durée de conservation :**  
7 à 10 ans