



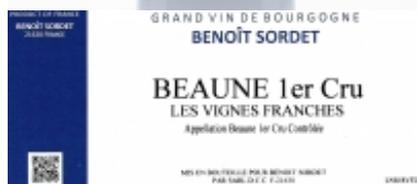
Benoît Sordet

Classification :



Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir



Température de service :
16-17°C

Durée de conservation :
7 à 10 ans

Beaune 1er Cru "Les Vignes Franches" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Cette parcelle, d'une surface de 0,40 hectare, jouxte le fabuleux terroir du Clos des Mouches. Elle est exposée Sud-Est, située à une altitude de 240 à 260m et bénéficie d'un sol argilo-calcaire marneux - cailloutis très fin.

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 :

Belle robe rubis. Son nez révèle des arômes de cerise sucrée avec beaucoup de finesse. En bouche, découverte d'une belle souplesse, le vin est élégant et soyeux. Les tanins sont ronds.

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.