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 :
3 à 15 ans

Savigny-les-Beaune 1er cru "Aux Peuillets" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Exposition sud-est, contre les terroirs de Beaune, en coteaux. Age de la vigne : 47 ans. Le domaine a obtenu la certification agriculture Raisonnée en décembre 2008. Aucune utilisation d'herbicide et d'insecticide depuis 2003. Une réflexion en bio dynamie est engagée depuis 2011. Vendanges : Manuelles. Les raisins sont ensuite transportés en petites caisses assez rapidement afin d'éviter l'écrasement des baies et le risque d'oxydation.

Vinification

La vendange est totalement triée, égrappée avant d'être mis en cuve ou elle restera environ quinze jours.
Macération à froid (8°c), pendant 6/8 jours avec remontage du jus. Suit la fermentation alcoolique durant 8 à 10 jours avec pigeages afin d'extraire les différents composants de la pellicule. Séparation des jus de goutte et de presse, débourbage afin d'éliminer les parties solides puis entonnage (mise en fûts). Elevage : 12/14 mois en Fûts de Chêne dont 30% neufs. Elevage sur lies, soutirage en juillet. Fermentation malolactique naturelle. Mise en bouteilles : Légère filtration sur terre. La mise en bouteille est faite au domaine avec notre propre ligne d'embouteillage en novembre-janvier.

Notes de dégustation :

Beaucoup de matières dans ce vin plein et riche à la couleur soutenue, minimum 3 ans de garde et pouvant aller jusqu'à 10/15 ans.

Mets d'accompagnements

Les viandes en sauce, gibiers, fromages.

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