



Classification :



Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir

Beaune 1er Cru "Cent-Vignes" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Au pied du coteau de Beaune, à hauteur des quartiers Nord de la ville. Le sol est argilo-calcaire à texture légère et sablonneuse de bas d'éboulis. Sous sol caillouteux.

Vinification

Après avoir été récoltés manuellement les raisins sont triés à leur arrivée en cuverie, afin de mettre en oeuvre ceux présentant les signes d'une maturité parfaite. Egrappée intégralement, la vendange est encuvée par gravité afin de préserver l'intégrité du fruit. Maintenu à une température fraîche pendant 6 à 8 jours, afin d'extraire toute l'aromatique, les fermentations alcooliques s'enclenchent naturellement grâce à la présence de levures indigènes. Pendant cette phase, des pigeages et/ou remontages sont réalisés après en avoir décidé l'opportunité par dégustation afin d'extraire les tanins les plus nobles du raisins. Après décuverage les vins sont placés en fût de chêne français pour une durée de 12 à 16 mois où la fermentation malolactique se produira. Une filtration légère peut être réalisée selon les millésimes avant la mise bouteilles.

Notes de dégustation :

Le « Beaune Cents Vignes » se caractérise par une bonne structure, une intensité aromatique très accentuée de fruits rouges et une finesse en bouche caractéristiques des terrains légers.

Mets d'accompagnements

Accompagne les viandes rouges, grillées ou marinées telles qu'un jambon braisé, un agneau de lait ou un navarin de mouton et tous les fromages. En vieillissant, il accompagnera les gibiers un peu relevés.



Température de service :
16 à 18°C

Durée de conservation :
5 à 15 ans