

**Beaune 1<sup>er</sup> Cru**  
**« Les Cents Vignes »**



**SAVOIR-FAIRE**

Les raisins sont récoltés et triés manuellement. La macération dure environ 3 semaines avec des extractions à l'aide de remontage et de pigeage. Raisins entièrement éraflés. Les vins sont élevés 16 à 18 mois en fût de chêne français avec environ 40% de fûts neufs.

**TERROIR**

Parcelles situées plutôt côté Nord du vignoble de Beaune, ici les sols sont argileux et assez profonds.

*Les Cents Vignes : En 1251, il est écrit dans le Martyrologe de Notre-Dame de Beaune : Super vineam suam de Sanvignes (au-dessus de sa vigne de Sanvignes). Plus tard, Sanvignes n'a plus été compris car cette parcelle n'était pas sans vigne ! Et l'on a écrit son nom de manière à ce qu'apparaissent bien les vignes : « Les Cents Vignes » !*

**NOTES DE DÉGUSTATION**

Robe brillante, rouge rubis. Nez très fruité il explose sur le cassis, la groseille et la mûre. Belle matière en bouche, vin bien équilibré, riche et complet. Belle longueur et tannins très fins.

**ACCORDS METS & VIN**

Plats travaillés, fromages de vache et de chèvre.

