



BEAUNE 1^{er} Cru « Les Cent Vignes »

La parcelle est située au nord du vignoble beaunois, le sol est composé d'argile jusqu'en dans les profondeurs.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Pinot Noir
VINIFICATION	Les raisins sont vendangés et triés à la main. Ils sont entièrement éraflés. Les vins sont vieillis de 16 à 18 mois en fûts de chêne français dont 40% de fût neuf.

DÉGUSTATION

ROBE	Une robe brillante sur le rubis
NEZ	Très fruité au nez, la mûre explose au nez avec la groseille et le cassis.
BOUCHE	Une texture agréable au plaisir, riche, complet et bien équilibré. Une jolie longueur avec des tannins très fins.
ACCORDS	Les plats élaborés, fromage de chèvre et de vache
TEMPERATURE	15°C
GARDE	6 à 8 ans.