

BEAUNE

LE VIN

LE VIGNOBLE

AOC : Beaune

Surface : 1,36 hectares

Cépage : Pinot noir
100%

Age de la vigne : 40 ans

Densité : 10000 cep/ha

Taille : Guyot simple

Climat : Des étés chauds et des automnes secs, facteurs d'une bonne maturation des grains. Ils favorisent l'enrichissement en sucres et en matières colorantes des raisins.

Terroir : L'assise des sols est constituée de calcaires marneux et de marnes de l'époque du jurassique moyen et supérieur. Il s'agit de sols bruns mêlés de cailloux et de graviers de calcaires durs.

Conduite de la vigne :

Traditionnelle avec labours, vendanges en vert, laisser 6 à 7 grappes par cep.

Vinification : Après une vendange manuelle, on fait le triage et la sélection des meilleures grappes. Les grappes qui manquent de maturité ou qui sont abîmées (botrytis) sont systématiquement séparées et détruites. Ainsi, seules les meilleures grappes sont mises en cuve pour la vinification. Celle-ci d'une durée de 12 à 15 jours à température contrôlée avec 1 à 2 pigeage par jour. Quand la vinification est terminée, le vin est mis en cuve à reposer quelques jours.

Elevage : en pièces de 228 litres dont 40% de fûts neufs durant 18 mois. Mise en bouteilles après une légère filtration pour laisser au vin tout son caractère, son parfum, sa matière et sa longueur en bouche.



Production annuelle moyenne : 8000 bouteilles

Personnalité : Joli Beaune d'un rouge intense et profond, son nez repose sur des notes de noyau et de bourgeon de cassis. En bouche, la matière fruitée se marie intimement au boisé et développe une belle longueur.

Capacité de vieillissement : on l'apprécie après 3-4 ans, se garde 12 à 15 ans.

Accompagnement : il se marie bien avec un faisan ou un perdreau.