



BEAUNE 1^{ER} CRU

LES CHAMPS PIMONT

Dotée d'une belle exposition, cette parcelle de Beaune 1er Cru dite "Les Champs Pimont" se situe au Sud de Beaune à deux pas de Pommard. Adossée aux coteaux, son orientation plein sud associée à un sol très caillouteux, assurent aux raisins une belle maturité. Les vins sont souples et ronds. Leur robe nous évoque une flamme, elle est éclatante, vive, lumineuse et écarlate. Elle annonce des arômes de fruits noirs (cassis, mûre) de fruits rouges (cerise, groseille), Jeune, ce vin offre au palais le charme croquant du raisin frais. Avec l'âge, se développeront des arômes de truffe, cuir, épices. Nouveau terroir à explorer pour notre domaine, cette parcelle est une belle découverte dont nous avons recueilli les premiers fruits en 2007.

COULEUR : rouge

EMBOUTEILLAGE : au domaine

CÉPAGE : pinot noir

POTENTIEL DE GARDE : 1 à 20 ans

DEGRÉ D'ALCOOL (%) : 13

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 18°

VINIFICATION

Les raisins Sont cueillis à la main avec un premier tri à la parcelle. Ils sont ensuite triés une seconde fois à la cuverie pour être, ou non, égrappés. Le pourcentage de grappes entières dans la cuvée dépendra alors du choix du vigneron en fonction du millésime.

ÉLEVAGE

Le passage en cuves dure une quinzaine de jours. Viendra ensuite le pressurage et l'entonnage de ces vins autrement dit le placement de ces vins en tonneaux dont 30% de fûts neufs. L'élevage sera de 12 à 18 mois en fonction de l'année.

ACCORDS METS & VINS

Généreux, Les Beaune montrent une grande puissance aromatique et une texture charnue, ce qui les prédestine aux viandes musquées et très fermes, comme le gibier à poils, rôti ou braisé.

