

Beaune *1^{er} cru Les Epenottes*

Sol

Éboulis de calcaire avec des sols bruns

Situation

Beaune, côté Pommard, 1ha en propriété familiale

Couleur

Rouge

Cépage

Pinot Noir

Vinification

Après un tri sévère. Vinification sans égrappage. Fermentation spontanée après macération à froid d'une durée de 20 jours. Les raisins sont pressés (presseur pneumatique). Vendanges manuelles.

Elevage

20 mois en fûts de chêne, dont 15% de fûts neufs. Un soutirage 10 mois après entonnage pour séparer le vin clair du dépôt. Ce vin a été filtré.

Dégustation et accompagnement.

Vin léger et gracieux, fermes, colorés d'un potentiel de garde. S'accompagne d'un rôti à la sauce légère ou de viande blanches, comme la volaille ou le veau. Eviter les plats corsés qui couvriraient le parfum délicat de ce vin



*L'étiquette ci-dessus est à titre illustratif et non contractuel. Le degré peut changer suivant l'année de production.

