



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols bruns rouges à dominante calcaire



PRÉSENTATION

Beaune est la capitale historique des vins de Bourgogne et depuis plus d'un siècle la maison Albert Bichot y est implantée en son centre. Si elle attire les regards du monde entier lors de la vente des vins de ses Hospices chaque 3e dimanche de novembre, c'est aussi l'un des vignobles les plus étendus de la Côte. Appellation souvent moins connue que ces illustres voisins, elle offre pourtant de nombreux terroirs très intéressants de par leur équilibre et leur diversité.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie. Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours. Elevage en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet élégant aux notes de fruits rouges (cerise, framboise...) mêlées à de délicates touches fumées et vanillées. Fruité et friand au palais, il est doté d'une structure bien marquée et d'une finale intensément parfumée sur des notes de violette et prunelle.

SERVICE

Servir à 15-16°C.
Garde : 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées
Fromages moyennement corsés

