

## Beaune 1er Cru Vignes Franches

L'ÂME DE BEAUNE RÉSONNE DANS CE VIN



### TERROIRS

Notre parcelle de Vignes Franches est modeste : 21 ares, mais parfaitement située sur le coteaux exposé sud de l'appellation Beaune, toujours assez précoce en maturité. Sur un sol argilo-calcaire maigre, la vigne doit puiser loin dans le sol sa substance. Il en résulte un vin empreint de finesse plus que de puissance. Nous avons la chance d'avoir autour de ce clos de superbes meurgers qui l'isolent et le protègent.

### CONDUITE DE LA VIGNE

Vignes basses traditionnelles, 10 000 pieds/ha, taille Guyot simple.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles à l'optimum de maturité.

Vinifications : extraction douce, avec une majorité de vendange entière, en foudre de bois.

Elevage : 15 mois en moyenne dont 80% de fût neuf, tous réalisés artisanalement par la Tonnelerie Eric Millard.

### DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Nez dominé par des notes classiques du Pinot Noir dans son plus beau registre : framboise, cerise ainsi que quelques épices chaudes. Bouche veloutée toute en finesse et en longueur

A savourer sur un carpaccio de boeuf, une volaille rôtie, des aubergines grillées, un Livarot. Garde : 8 à 20 ans

### INFOS CLÉS

Cépage : 100% Pinot Noir

Appellation : Beaune 1er Cru Vignes Franches

Couleur : rouge

Vin certifié Agriculture Biologique (Ecocert)

Vin certifié en biodynamie (Demeter)