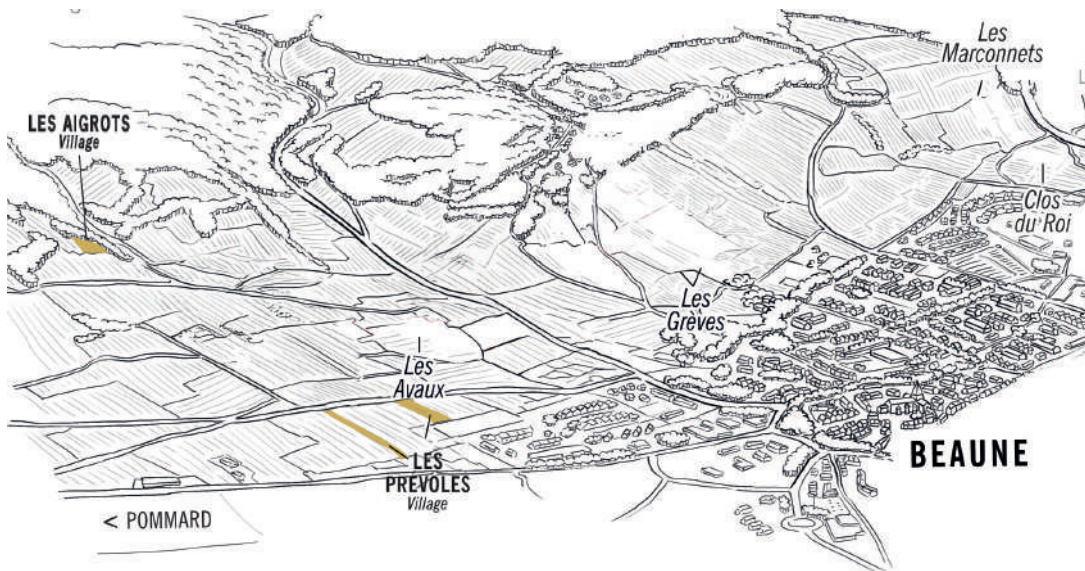


BEAUNE VILLAGE Domaine

CÔTE DE BEAUNE - BLANC



HISTOIRE

C'est de deux belles parcelles que proviennent les raisins composant ce Beauvine village : **Les Aigrots village** ; au sol caillouteux, mitoyenne du Beauvine Premier Cru du même nom et **Les Prévoles**, une parcelle au sol plus profond, voisine des Tuvilains. Appellation **rare** puisque la majorité des Beauvine est issue du Pinot Noir (vin rouge).

TERROIR

ARGILO-CALCAIRE
CAILLOUTEUX



230 à 280 m.
ALT.



5 à 15%



DÉNIVELÉ

DÉGUSTATION

Nez aux arômes de **fruits à chair blanche** et d'**agrumes** sur un fond subtilement boisé. Aromatique, enrobé tout en gardant ce zeste qui fait son charme, il révèle en bouche un **bel équilibre**.



SERVIR
ENTRE 12°C
ET 14°C



ENTRÉES,
TERRINES DE
POISSON, POIS-
SONS GRILLÉS
OU EN SAUCE
LÉGÈRE, VIANDES
BLANCHES



CHARDONNAY



GARDE LIMITÉE
2 À 3 ANS
ET +

ORIENTATION



EST / SUD-EST

PRATIQUES



CERTIFIÉ BIO

À partir du
millésime 2025

SUPERFICIE

BEAUNE VILLAGE

13 hect.

BEAUNE VILLAGE
DOMAINE

1.97 hect.

SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : **Manuelles**, en petites caissettes de 13 kg. **Tri manuel** soigné de chaque grappe.

VINIFICATION : Le pressurage se déroule en **deux phases** : **évacuation des premiers jus**, puis **pressurage par cycle de deux heures**.

ÉLEVAGE : **8 à 10 mois** en **fûts de chêne** de France, avec jusqu'à 10% de fûts neufs selon le millésime, puis **2 à 3 mois** en cuves inox.

VIELLISSEMENT : Les caves en sous-sol de notre cuverie située à Savigny-Lès-Beaune offrent les **conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées** au vieillissement de nos vins.

COMMENTAIRE DE NOTRE DIRECTEUR TECHNIQUE

« La maîtrise de la maturité est essentielle sur le secteur aussi précoce qu'est Les Prévoles. Un vin expressif et généreux avec une belle verticalité. »