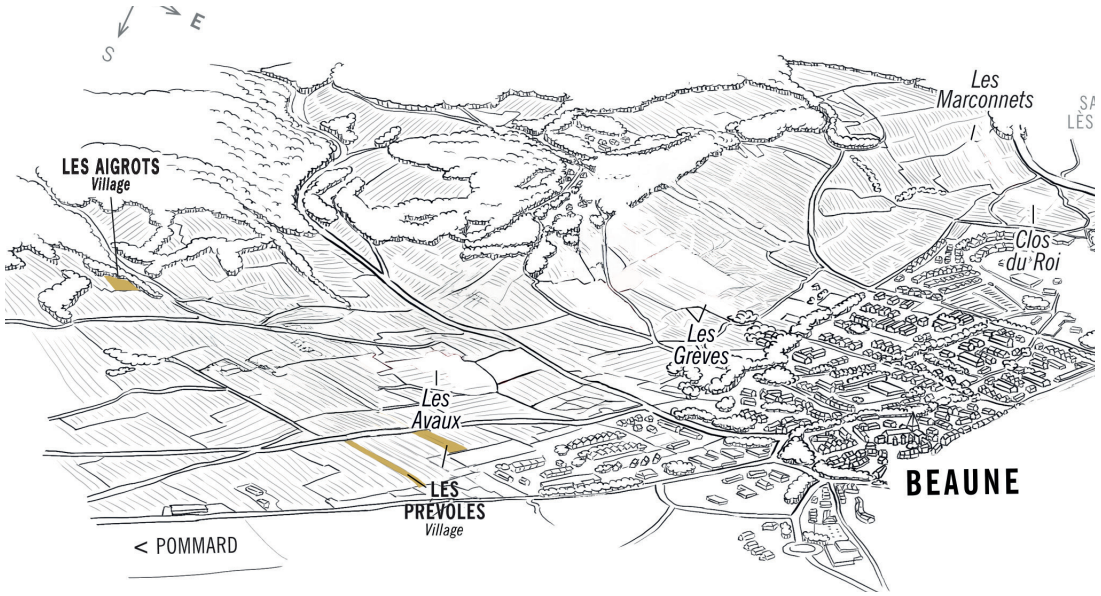
BEAUNE
VILLAGE
Domaine





CÔTE DE BEAUNE - BLANC

HISTOIRE

C'est de deux belles parcelles que proviennent les raisins composant ce Beaune village : Les Aigrots village ; au sol caillouteux, mitoyenne du Beaune Premier Cru du même nom et Les Prévoles, une parcelle au sol plus profond, voisine des Tuvilains. Appellation rare puisque la majorité des Beaune 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, POISSONS 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.

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