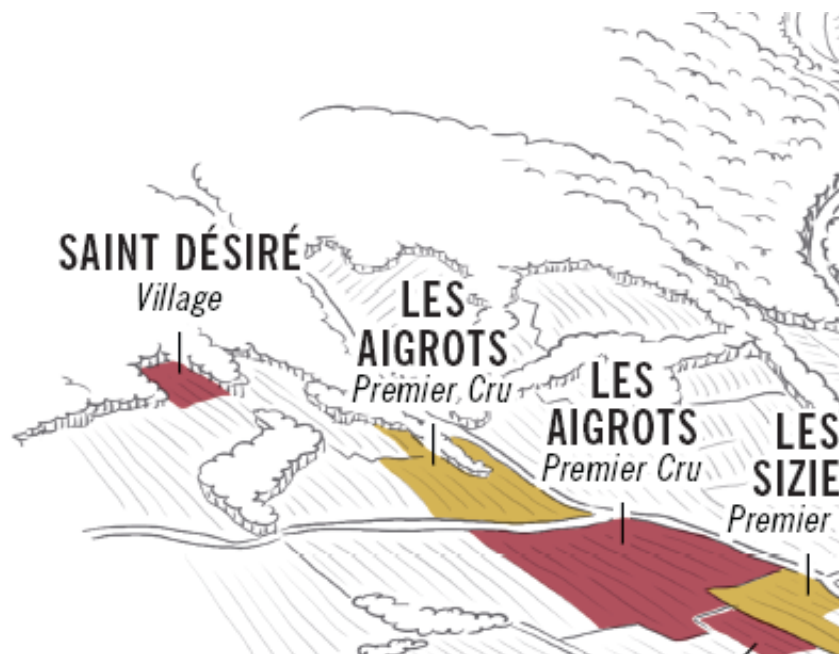


BEAUNE VILLAGE *Domaine*

CÔTE DE BEAUNE - ROUGE



HISTOIRE

Ce Beaune rouge provient essentiellement de la parcelle **Montagne Saint-Désiré**, situées dans le prolongement du célèbre Clos des Mouches. au sud de l'appellation Beaune Le sous-sol argilo-calcaire, à dominante argileuse, convient bien au pinot noir qui s'exprime ici avec richesse, tendresse et raffinement.

TERROIR

CALCAIRE AVEC
QUELQUES
TRACES DE FER



340 à 350m
ALT.



10%



DÉNIVELÉ

DÉGUSTATION

Bouquet délicat aux notes de **fruits rouges** associées à une plaisante touche de fût. **Riche** au palais, **tendre et raffiné**, voici tout son caractère.



SERVIR
ENTRE 17°C
ET 18°C



VIANDES
BLANCHES
GRILLÉES OU
EN SAUCE -
VOLAILLES



PINOT NOIR



GARDE
3 À 5 ANS
ET +

ORIENTATION



EST

PRATIQUES



CERTIFIÉ BIO

À partir du
millésime 2025

SUPERFICIE

BEAUNE VILLAGE

82 hect.

BEAUNE VILLAGE
DOMAINE

0.28 hect.

SAVOIR-FAIRE

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

VINIFICATION : Après un égrappage total ou partiel selon les millésimes, la fermentation en petits contenants et un **pressurage doux** assurent une vinification optimale. Selon le profil du millésime, la **cuvaison** peut durer de **12 à 16 jours**.

ÉLEVAGE : **16 à 18 mois** en **fûts de chêne** de France, avec 20 à 30% de fûts neufs.

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.