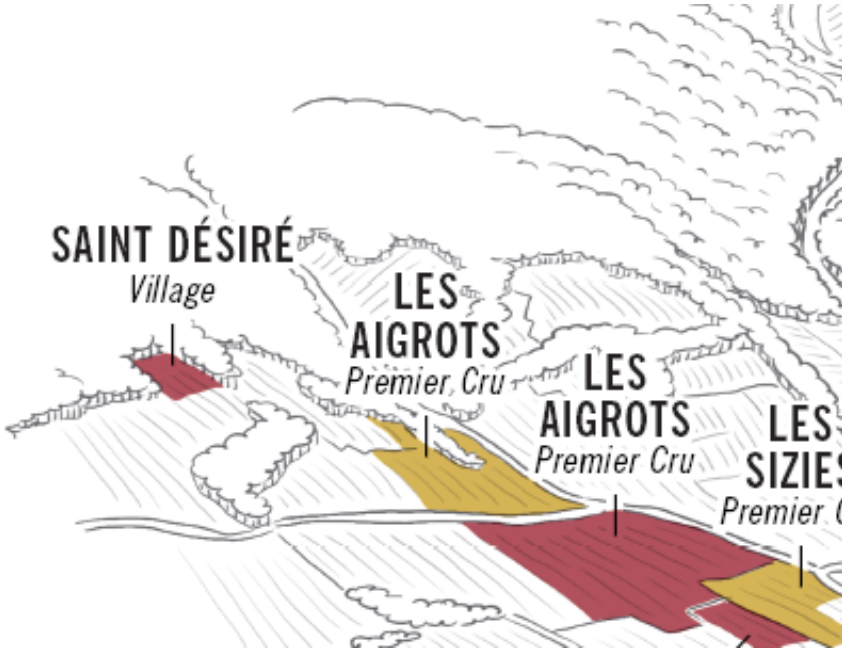
# BEAUNE
## VILLAGE
*Domaine*




### HISTOIRE

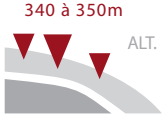
Ce Beaune rouge provient essentiellement de la parcelle Montagne Saint-Désiré, situées dans le prolongement du célèbre Clos des Mouches, au sud de l'appellation Beaune. Le sous-sol argilo-calcaire, à dominante argileuse, convient bien au pinot noir qui s'exprime ici avec richesse, tendresse et raffinement.

### 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.

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.

CÔTE DE BEAUNE - ROUGE