



Beaune Premier Cru "Grèves"

Grand vin rouge de Bourgogne situé sur la commune de Beaune. Le cépage est le Pinot noir. Cette vieille vigne très pentue, de plus de 50 ans, nous révèle petit à petit tout son potentiel pour produire des grands vins.

Les Grèves de Bourgogne comme les Graves du Médoc désignent des éboulis fins, des terres graveleuses, sablonneuses particulièrement favorables à la culture de la vigne.

Vinification en rouge : nous recherchons des vins fruités et riches aux tannins fondus comme savent en donner les raisins bien mûrs. Nous rentrons les raisins en petites caisses, afin d'effectuer un tri minutieux à la cuverie, un tapis nous permet de remplir les cuves en respectant le raisin. La fermentation se déroule pendant 15 jours avec des pigeages afin que la richesse et la couleur de la peau se transmettent au vin avant le pressurage. L'élevage a lieu en fût dont 20 % en fûts neufs. Le soutirage avec un soufflet supprime l'usage de la pompe. Toutes ces précautions permettent de limiter au maximum la manipulation du raisin et du vin afin d'en conserver toute la richesse.

Ce climat est le plus important de Beaune par sa superficie et sa notoriété. Les vins sont d'une extrême finesse, tant par leurs arômes de fruits que par leurs saveurs. En bouche, ils sont ronds et profonds, alliant élégance et structures tanniques. Il s'associe parfaitement avec des viandes, des préparations marinées et des fromages. Servir à 15-16 °C.