

## BEAUNE 1<sup>er</sup> Cru Les Sizies

Vin Rouge / Pinot Noir

### La vigne

C'est une ancienne parcelle des Hospice de Beaune, située à mi-coteau en plein centre de la zone des premiers crus de Beaune, côté Pommard. La moitié des vignes a été plantée en 1953 et l'autre moitié en 1981. Le sol est constitué de marnes nuancées de veines ferrugineuses. Exposition : Sud Est.

### Dégustation

Ce vin présente une robe limpide et brillante, d'un rubis intense. Des notes de petits fruits tels que la groseille ou le cassis se dévoilent au nez. La bouche, généreuse et charnue, révèle une structure fine mais très présente, accompagnée d'un boisé léger. L'ensemble dégage un bel équilibre et une grande persistance aromatique. C'est un vin de garde dont le caractère se rapproche des Pommard

### Service

Idéalement il faudrait attendre 5 ans pour commencer à le boire et jusqu'à 15 ans voire plus selon la nature du millésime et la qualité de la cave. On peut cependant commencer à le consommer à partir de 3 ans. Température de service : 15 à 16°C.

### Accords mets-vins

Vin de corps avec une belle concentration, il accompagne à merveille les viandes rouges marinées ou en sauce. Si vous en avez l'occasion, placez-le avec un pigeon. Et, bien évidemment avec tous les fromages affinés et raffinés !

