

Beaune 1er Cru

Les Cents Vignes

2016

PARCELLE	CEPAGE	VENDANGES
Beaune 1er Cru	Pinot Noir	25/09/0016
SURFACE	EXPOSITION	MISE EN BOUTEILLE
1.16 Ha	Sud	10/04/2018
SOL	SULFITES (TOTAL SO ₂)	POTENTIEL DE GARDE
Argilo-calcaire	52 mg/L	10 à 15 ans

VINIFICATION

Les Cents Vignes est un Climat de 23,5 ha sur l'appellation Beaune 1er Cru. Les Cents Vignes est à l'origine issu de "Sanvignes" qui signifierait "village dans la forêt". Par la suite, le nom évolua pour "Les Cents Vignes", plus adapté en effet car des vignes sont bien présentes.

Après un tri à la vigne et au chai, les raisins sont égrappés puis directement encuvés. Une macération pré-fermentaire à froid est réalisée durant 5 jours. La fermentation spontanée démarre ensuite pour une cuvaison de 3 semaines au total. Le vin est alors entonné en fûts de chêne (25% de fûts neufs) durant 16 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Avec sa robe profonde et riche, sur un grenat intense, ce vin invite à la dégustation. Le nez est aussi riche, raffiné, mélangeant les notes de fruits noirs, toasté et épicé. En bouche, c'est la puissance qui s'exprime en premier tout en maintenant beaucoup d'élégance. Le vin est équilibré et dense.