

Beaune 1er Cru

Les Cents Vignes

2018

PARCELLE
Beaune 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
31/08/2018

SURFACE
1.16 Ha

EXPOSITION
Sud

MISE EN
BOUTEILLE
10/02/2020

SOL
Argilo-calcaire

POTENTIEL DE
GARDE
8 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. La cuvaison dure 3 semaines au total. Le vin est alors entonné en fûts de chêne (25% de fûts neufs) durant 15 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Au nez, les notes fumées et boisées se mêlent aux fruits rouges. La bouche est très puissante et présente des tanins riches. La finale est longue et intense sur les notes de fruits rouges. La garde révélera son potentiel.