

Beaune 1er Cru

Les Cents Vignes

2015

PARCELLE
Beaune 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
02/09/2015

SURFACE
1.16 Ha

EXPOSITION
Sud

MISE EN
BOUTEILLE
17/03/2017

SOL
Argilo-calcaire

POTENTIEL DE
GARDE
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 (35% de fûts neufs) durant 15 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

La robe est très soutenue sur ce vin. D'un rouge rubis profond. Le nez présente des notes de fruits noirs, et d'épices. Une pointe de torrèfaction est également présente. Une fois en bouche, le vin dévoile toute sa puissance, avec une attaque pleine et généreuse. Les tanins sont bien présents mais sont très mûrs et soyeux. La finale est longue sur des notes confiturées.