

# Beaune 1er Cru

Les Cents Vignes  
2017

PARCELLE  
Beaune 1er Cru

CEPAGE  
Pinot Noir

SURFACE  
1.16 Ha

EXPOSITION  
Sud

SOL  
Argilo-calcaire

VENDANGES  
10/09/2017

MISE EN  
BOUTEILLE  
20/02/2019

POTENTIEL DE  
GARDE  
10 à 15 ans



## NOTES DE DEGUSTATION

Avec sa robe rouge grenat intense, ce vin offre un nez discret dont la complexité pourra s'exprimer après un carafage ou quelques années de garde. La bouche est imposante et jouit d'une belle concentration tout en gardant de la fraîcheur avec des notes mentholées.

## 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 14 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.