

Beaune 1er Cru

Les Cents Vignes
2020

PARCELLE
Beaune 1er Cru

SURFACE
1.16 Ha

SOL
Argilo-calcaire

CEPAGE
Pinot Noir

EXPOSITION
Sud

VENDANGES
27/08/2020

MISE EN
BOUTEILLE
24/02/2022

POTENTIEL DE
GARDE
10 à 15 ans



NOTES DE DÉGUSTATION

Nez aux notes de fruits noirs riches et concentrés. En bouche une belle acidité est présente et les tanins sont soyeux et marqués.

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 14 mois. Aucun collage n'est réalisé.