

Beaune 1er Cru

Les Cents Vignes
2021

PARCELLE
Beaune 1er Cru

SURFACE
1.16 Ha

SOL
Argilo-calcaire

CEPAGE
Pinot Noir

EXPOSITION
Sud

VENDANGES
28/09/2021

MISE EN
BOUTEILLE
12/12/2022

POTENTIEL DE
GARDE
5 à 10 ans



NOTES DE DEGUSTATION

La robe est rouge rubis, le nez présente de belles notes de mûres et d'épices. La structure est moyennement dense mais le fruit est croquant et se retrouve du début à la fin de bouche.

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.