

# Beaune 1er Cru

Les Cents Vignes  
2021

PARCELLE  
Beaune 1er Cru

CEPAGE  
Pinot Noir

VENDANGES  
28/09/2021

SURFACE  
1.16 Ha

EXPOSITION  
Sud

MISE EN  
BOUTEILLE  
12/12/2022

SOL  
Argilo-calcaire

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.