

Beaune 1er Cru

Les Cents Vignes

2022

PARCELLE
Beaune 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
01/09/2022

SURFACE
1.16 Ha

EXPOSITION
Sud

MISE EN
BOUTEILLE
18/01/2024

SOL
Argilo-calcaire

POTENTIEL DE
GARDE
5 à 10 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. 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.



NOTES DE DEGUSTATION

Robe rouge profonde, le nez présente des fruits noirs, mûre, cassis. En bouche, le vin est puissant, équilibré avec une grande élégance typique de ce secteur de Beaune. NM 90-92 / DE 94