

Beaune 1er Cru

Les Cents Vignes
2023

PARCELLE
Beaune 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
13/09/2023

SURFACE
1.16 Ha

EXPOSITION
Sud

MISE EN
BOUTEILLE
24/01/2025

SOL
Argilo-calcaire

POTENTIEL DE
GARDE
15 ans



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.

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.