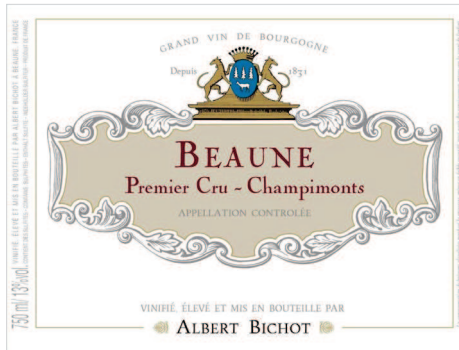


## BEAUNE 1ER CRU "CHAMPIMONTS"



### Côte de Beaune

### 100 % Pinot Noir

### AOC Premier Cru

#### La vigne :

Sols argilo-calcaires  
 sur calcaires durs et éboulis

#### Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées  
 20 à 28 jours

#### Elevage :

100 % en fûts de chêne  
 30 % de fûts neufs  
 14 à 16 mois

*Beaune est la capitale historique des vins de Bourgogne. Le Premier Cru "Les Champimonts" est reconnu pour sa capacité à faire s'exprimer le Pinot Noir dans un registre tout en finesse, en délicatesse. En Bourgogne, les climats dont le nom commence par "champs" couvrent en général, une surface d'une grande dimension, facile à labourer. "Pimont" renvoi au terme "Piémont" (le pied du mont).*

### Dégustation

On pourrait qualifier son nez de "féminin" : subtilité des arômes (petits fruits rouges, bourgeon de cassis, tabac blond), soutenus par un boisé très fin et quelques notes légèrement épicées (cardamome, cumin). En bouche, équilibré et gourmand, on retrouve l'élégance d'un grand terroir, avec une pointe de sucrosité apportant une belle longueur.

### Accords mets/vins

Il accompagne les belles pièces de viandes rouges, les gibiers et les fromages classiques.

### Service et garde

Servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez garder ce vin de 5 à 10 ans voire davantage.

