

BEAUNE 1ER CRU "CLOS DES MOUCHES" DOMAINE DU PAVILLON



Côte de Beaune

100 % Chardonnay

AOC Premier Cru

La vigne :

Parcelle de 0,75 ha
 Âge moyen : 20 ans
 Sols marno-calcaires

Vinification :

Vendange manuelle
 En fûts de chêne (45% de fûts neufs)
 3 semaines à 2 mois

Elevage :

En fûts de chêne 100%
 25 % de fûts neufs
 12 à 15 mois

Ce n'étaient pas des mouches mais des abeilles et la présence, aux temps anciens, de ruches sur ce climat du Sud de Beaune, surplombant Pommard, qui lui ont donné ce nom. Le "Clos des Mouches" est une des perles de la Bourgogne, certainement du niveau d'un grand cru. En effet, sa situation de coteau lui confère beaucoup de précision et de pureté.

Dégustation

Les notes de fleurs blanches, de miel et de cire préfigurent déjà d'un vin de haut niveau. Sa bouche est racée, ciselée, et d'une longueur incomparable.

Accords mets/vins

Ce sera lui faire honneur que de le déguster seul pour apprécier toutes ses nuances. Vous pouvez aussi le déguster avec les poissons et les viandes blanches à la crème.

Service et garde

A servir entre 12 et 14°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant ou le conserver entre 2 et 7 ans.

