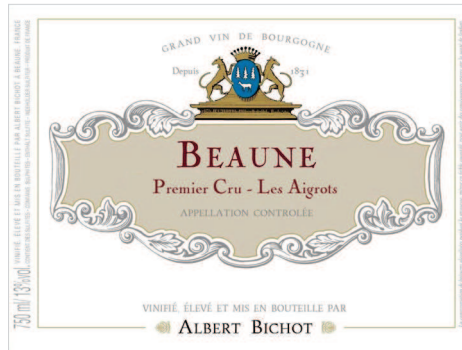


BEAUNE 1ER CRU "LES AIGROTS"



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
 20 à 30 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Beaune est la capitale historique des vins de Bourgogne. "Les Aigrots", est une parcelle située à l'ouest de la ville de Beaune, sur la partie supérieure du coteau. Elle doit son nom au houx qui la couvrait lorsqu'elle a été "baptisée". En effet, en patois bourguignon, le mot "aigrot" était utilisé pour désigner le houx, cet arbuste épineux à baies rouges.

Dégustation

Sur des notes de fruits rouges, on pourra percevoir une évolution plutôt épicée avec quelques notes de sous-bois. En bouche, les tannins sont soyeux et contribuent à une belle persistance.

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.

