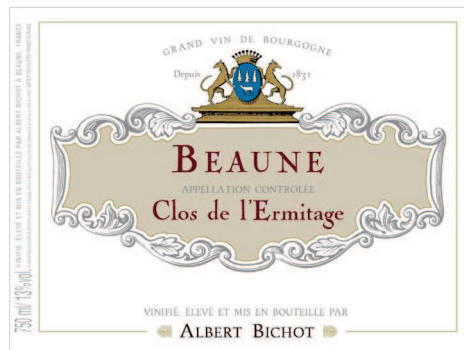


BEAUNE "CLOS DE L'ERMITAGE"



Côte de Beaune

La vigne :

Sols argilo-calcaires,
sur calcaires durs de l'Oxfordien

100 % Pinot Noir

Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées
20 à 28 jours

AOC Village

Elevage :

100 % en fûts de chêne
30 à 35 % de fûts neufs
14 à 16 mois

Beaune est la capitale historique des vins de Bourgogne. C'est aussi une appellation à part entière, souvent méconnue, et qui pourtant offre de nombreux terroirs très intéressants de par leur équilibre. C'est précisément ce que nous recherchons pour ce Beaune "Clos de l'Ermitage", parcelle située en altitude sur la Montagne St-Désiré. Le Pinot Noir, sur des sols argilo-calcaires sur calcaires durs de l'Oxfordien, va exprimer toute sa finesse, dans un registre tendu combiné à une minéralité caractéristique. La présence importante de Meurgers (tas de pierres "édifiés" par l'homme) atteste de ce sol d'épaisseur faible et particulièrement rocheux.

Dégustation

Le nez de notre Beaune "Clos de l'Ermitage" révèle des senteurs grillées, fumées, des arômes de fruits rouges très Pinot Noir avec quelques touches de cuir et de sous-bois. Fin et élégant, les tanins sont denses et fins, dans une bouche d'une structure très franche. Belle longueur dominée par le côté minéral du terroir.

Accords mets/vins

Il accompagne les viandes rouges bien cuisinées, les gibiers au goût fin et les fromages peu relevés et délicats.

Service et garde

Servir entre 16 et 17°C.

A boire dès maintenant ou à garder entre 3 et 5 ans voire davantage.

