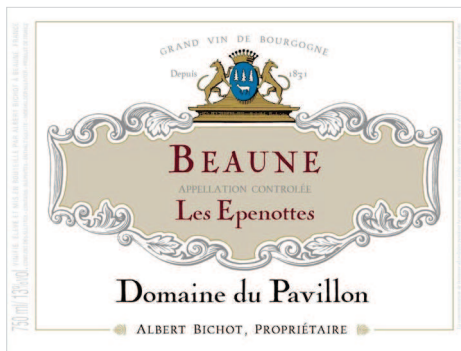


# BEAUNE "LES EPENOTTES" DOMAINE DU PAVILLON



**Côte de Beaune**

**100 % Pinot Noir**

**AOC Village**

**La vigne :**  
 Parcelle de 0,6 ha  
 Âge moyen : 30 à 40 ans  
 Sols argilo-calcaires

**Vinification :**  
 Vendange manuelle  
 Cuves coniques de chêne thermorégulées  
 Cuvaison : 20 à 28 jours

**Elevage :**  
 En fûts de chêne 100%  
 20 à 30 % de fûts neufs  
 14 à 16 mois

*Beaune est la capitale historique des vins de Bourgogne. Au sud de l'appellation Beaune, le climat "Les Epenottes" se situe à la frontière avec l'appellation Pommard. Son terroir n'est donc pas sans rappeler la vigueur des célèbres Pommard Epenots voisins, mais avec un côté plus féminin, une structure plus fine et subtilement soyeuse. La plupart des noms de climats dérivés du mot "épine" désignent des lieux où pousse une végétation d'arbres, buissons et broussailles épineux.*

## Dégustation

Ce Beaune "Les Epenottes" offre un nez de cerise confite, de fruits noirs avec des notes grillées (noisette, chocolat). Sa bouche est généreuse et ample avec une structure bien marquée et des tanins fondus. Belle finale sur des notes de réglisse et de violette.

## Accords mets/vins

Dégustez ce vin avec les gibiers, les belles viandes rouges finement cuisinées et les fromages classiques.

## Service et garde

Servir entre 15 et 17°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant ou le conserver entre 3 et 5 ans voire davantage.

