

BEAUNE 1^{ER} CRU

Les Teurons

Voisine des «Grèves », au coeur de la zone des 1ers crus de Beaune, cette parcelle s'étend à mi-hauteur du coteau, sur une terre relativement profonde et composée d'argile et de calcaires



BEAUNE 1^{ER} CRU

Appellation Beaune 1^{er} Cru Protégée



■ VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendangés à la main, les raisins sont ensuite ramenés dans notre cuverie de Nuits St Georges en caisse de 15 kg puis très soigneusement triés sur table. Les vinifications sont peu interventionnistes et tout est fait pour ne pas dénaturer ce beau terroir, en privilégiant l'expression de sa finesse. L'élevage dure environ 18 mois en fûts.

■ DÉGUSTATION

La robe est vive et soutenue et le nez, un peu épicé au premier abord, se décline sur des notes de fruits noirs et de réglisse. En bouche, on perçoit beaucoup de matière et une structure tannique puissante qui laisse présager du potentiel de garde de ce vin. C'est un vin qui se prêtera bien aux accords de puissances, fromages faits, gibiers ou viande rouge. Il gagnera en complexité avec 5 à 10 ans de vieillissement.