

# Beaune 1er Cru

## CLOS DES AIGROTS

### VIGNOBLE

Les vignes sont situées au nord-ouest de la commune de Beaune. Juste à côté de la parcelle « Clos des mouches ».

Argilo-calcaire à graviers issus de moraines glaciaires.

Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyotavec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 40 ans.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis sur table de tri à la cuverie. Les raisins après éraflage, sont mis en cuve. Selon les millésimes et les souhaits de notre vinificateur, une part plus ou moins importante de vendange entière est intégrée à la cuve. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Suite au pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 15 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 15 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblés en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire et biodynamiques est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration



### NOTE DE DÉGUSTATION

Le bouquet est puissant avec des notes d'épices et de fruits noirs croquants. Belle attaque en bouche. Un vin rond, bien charnu, d'une grande élégance et d'une belle longueur.

### ACCORDS

Viandes rouges, gibier, divers fromages...

### SERVICE

14°C