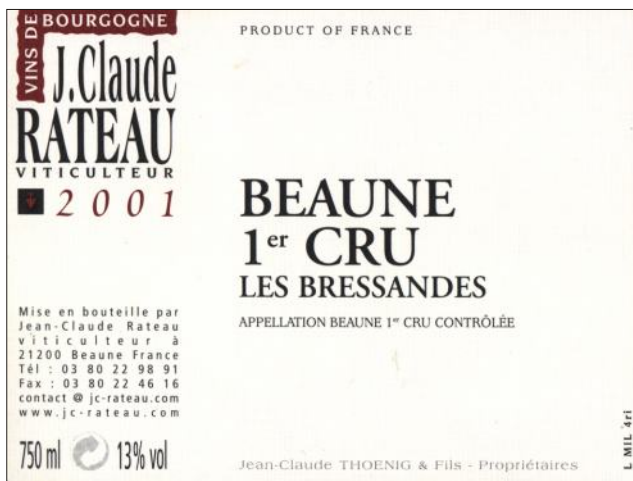


BEAUNE 1er Cru Les Bressandes 2001

Parmi les fortes pentes de Beaune. Un coteau face à l'Est, dont les affleurements rocheux sont recouverts d'un sol brun calcaire argileux très riche en cailloux. Sol sec et chaud par excellence, ce terroir offre au Pinot Noir une grande maturité. Cette situation climatique idéale donne au vin structure et profondeur. Une partie de nos vignes est classée en tête de cuvée, ce qui les placent parmi les meilleures du climat. Notre cuvée est composée d'un ensemble de parcelles couvrant plus d'un hectare.

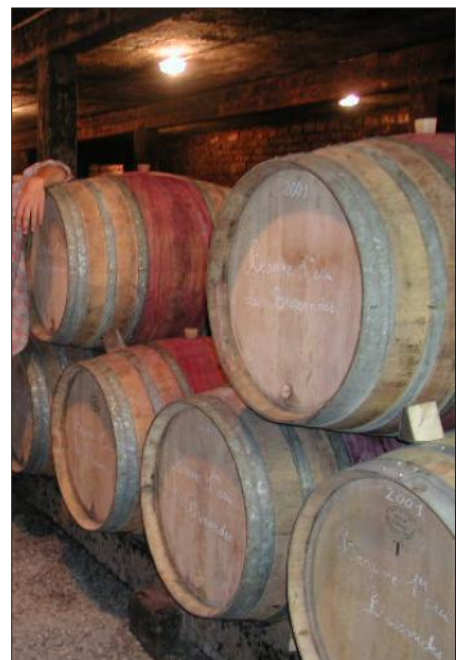


Entre mets et vins

Les premiers crus de Beaune donnent des vins alliant puissance et élégance. Ils accompagnent une cuisine élaborée à base de viandes nobles, rôties ou marinées, riche d'épices et d'herbes aromatiques.

Cépage	Pinot noir.
Age	Assemblage de jeunes vignes et de vignes de plus de 50 ans.
Vinification	Cuvaison de 20 jours en cuves ouvertes avec pigeage manuel.
Elevage	En fûts de chêne anciens, sur lie fine pendant 16 mois.
Viellissement	Idéal entre 5 et 7 ans. Longue garde.
Dégustation	Robe rubis brillante. Nez ouvert de fruit rouge et de poivre Vin puissant, complet et long.

Vignes cultivées en biodynamie
Contrôle culture biologique par ECOCERT



Le meilleur de notre futaie pour le meilleur de nos vins.