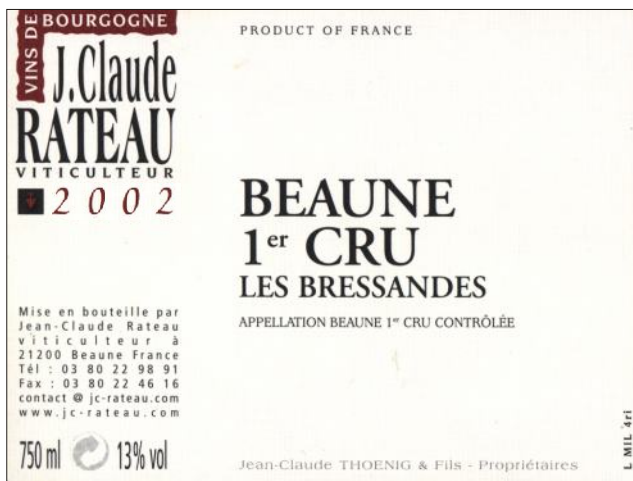


# BEAUNE 1er Cru Les Bressandes 2002

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

Ce millésime a donné des vins de grande maturité, complexes, longs d'une structure puissante. Ils accompagneront après quelques années en cave les viandes roties ou marinées, aux sauces riches et élaborées.

<b>Cépage</b>	Pinot noir.
<b>Age</b>	Assemblage de jeunes vignes et de vignes de plus de 50 ans.
<b>Vinification</b>	Cuvasion de 21 jours en cuves ouvertes avec pigeage manuel.
<b>Elevage</b>	En fûts de chêne anciens, sur lie fine pendant 18 mois.
<b>Viellissement</b>	Idéal entre 5 et 7 ans. Longue garde.
<b>Dégustation</b>	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



*Naissance d'un fût de chêne.*