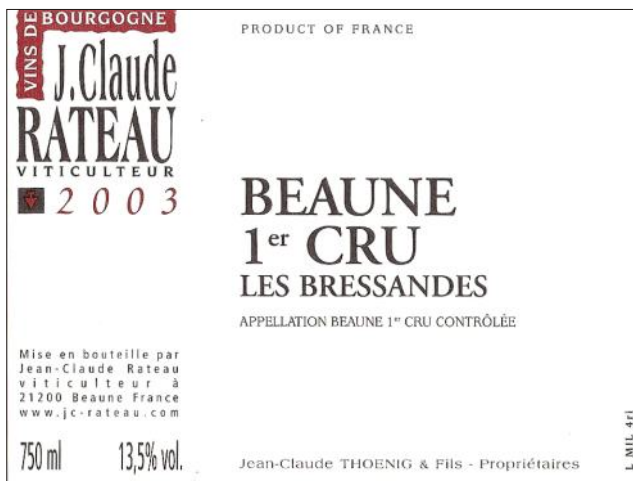


BEAUNE 1er Cru Les Bressandes 2003

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.



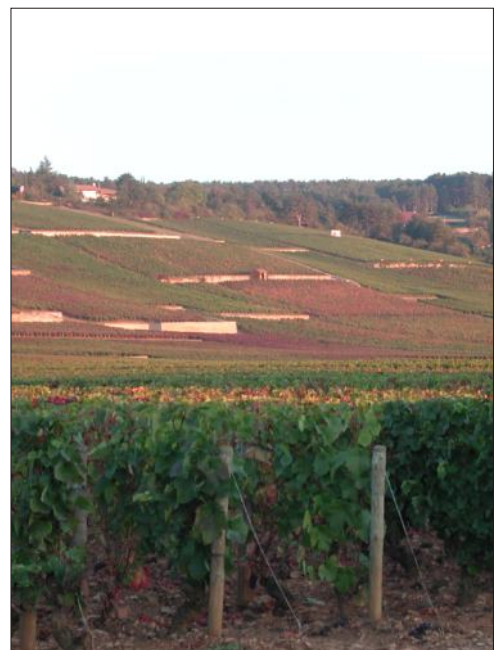
Entre mets et vins

2003, année de la canicule. Récolte très réduite, très mûre et concentrée d'une grande complexité.

Remarquable par son ouverture, dès maintenant. Ce vin accompagnera les viandes roties et marinées de toute sorte aux sauces riches et élaborées.

Cépage	Pinot noir.
Age	Assemblage de jeunes vignes et de vignes de plus de 50 ans.
Vinification	Cuaison de 15 jours en une ouverte pigée en douceur.
Elevage	En fûts de chêne anciens, sur lie fine pendant 18 mois.
Viellissement	Idéal entre 5 et 7 ans. Longue garde.
Dégustation	Robe rubis brillante. Nez ouvert de fruit rouge et d'épices. Vin puissant, complet et long.

Vignes cultivées en biodynamie
Contrôle culture biologique par ECOCERT



Couleurs du soir sur les Bressandes.