

BEAUNE 1er Cru Les Coucherias 2001

Voici un terroir entièrement façonné par la main de l'homme. C'est une carrière du Moyen-Age dont la pierre a servi pour la construction des célèbres Hospices de Beaune. Le sous sol est entièrement constitué, sur plusieurs mètres d'épaisseur, de débris rocheux issus de la taille de la pierre. C'est une situation extraordinaire pour les racines de vigne qui y puisent fraîcheur et minéralité. Le sol de surface est constitué d'un lit de marnes blanches ou grises qui affleurent de la colline. Face au sud, cette carrière est l'été un véritable four qui donne au chardonnay une grande maturité.



Entre mets et vins

Ce grand vin blanc allie richesse et complexité. Il accompagne tous les plats élaborés, poissons de mer et de rivière en sauce, p^ochouse, coquilles Saint Jacques, crustacés, comme crabes ou langoustes.

Belle association aussi avec un plateau de fromages bourguignons.

Cépage	Chardonnay.
Age	Assemblage de jeunes vignes .
Vinification	Fermentation longue en pièces sur lie.
Elevage	En fûts de chêne anciens, sur lie fine , batonnée, pendant 18 mois.
Vieillessement	Garde de 5 à 10 ans.
Dégustation	Robe claire et lumineuse. Nez complexe. Vin équilibré, fin et long.

Vignes cultivées en biodynamie
Contrôle culture biologique par ECOCERT



Les anciennes carrières des Coucherias.