

BEAUNE 1er Cru Les Coucherias 2003

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

2003, la canicule. Ce vin blanc allie une richesse et un gras remarquable, une complexité et une grande ouverture. Il accompagne tous les plats élaborés, poissons de mer et de rivière en sauce, pôchouse, coquilles Saint Jacques, crustacés, comme crabes ou langoustes.

Cépage	Chardonnay.
Age	Assemblage de jeunes vignes .
Vinification	Fermentation longue en pièces sur lie.
Elevage	En fûts de chêne anciens pendant 14 mois.
Viellissement	Garde de 5 à 10 ans.
Dégustation	Robe claire et lumineuse. Nez ouvert et complexe. Vin puissant, gras, très ouvert.

Vignes cultivées en biodynamie
Contrôle culture biologique par ECOCERT



Coucherias, les cordons du chardonnay.