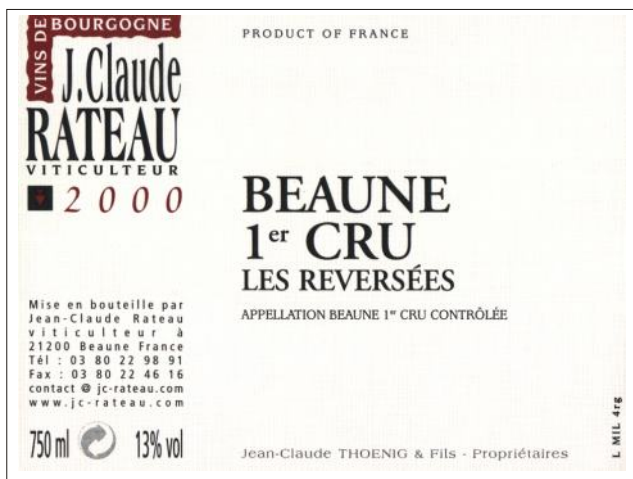


BEAUNE 1er Cru Les Reversées 2000

Ce climat est une veine de sol brun calcaire très argileux. Les reversées donnent des vins très nuancés d'un millésime à l'autre. Les années de grande maturité, comme 1999 ou 2002, le vin est profond, riche, d'une certaine austérité dans sa jeunesse. Le vieillissement en bouteille lui confère noblesse et complexité. Les années de moindre maturité, comme 2000, les Reversées donnent des Pinots noirs fins d'un soyeux incomparable dans leur jeunesse. Ils expriment toute la sensualité et la féminité des Beaunes.



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, roties 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	Cuvasion 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 fruits rouges. Vin soyeux, complet et fin.

Vignes cultivées en biodynamie
Contrôle culture biologique par ECOCERT

