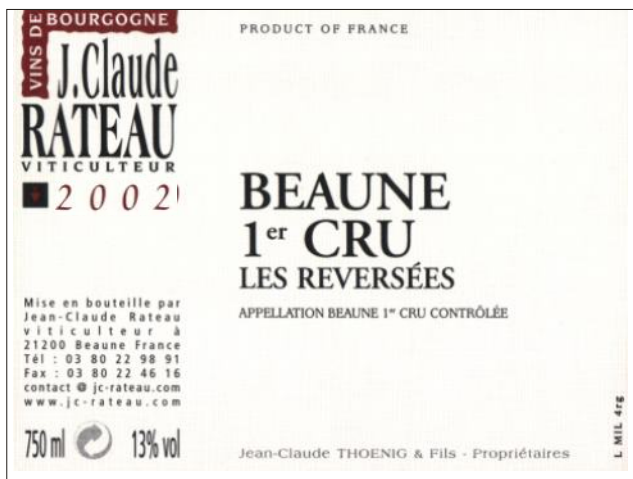


# BEAUNE 1er Cru Les Reversées

2 0 0 2

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

<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 fruits rouges. Vin complet et équilibré.

**Vignes cultivées en biodynamie**  
 Contrôle culture biologique par ECOCERT

