

VINS DE BOURGOGNE  
**J. Claude  
RATEAU**  
VITICULTEUR

# BEAUNE

## Clos des Mariages

2004

Sol brun calcaire de bas de coteau, ce terroir fertile donne des vins ouverts et joyeux, aux notes d'épices fines. De très grande garde, il donne son plaisir depuis sa prime jeunesse jusqu'à sa pleine maturité. C'est un clos de vigne situé à quelques pas d'une ancienne source sacrée à l'origine d'une rivière très pure, l'Aigue.

Lieu de culte celtique, puis romain, pour finir par un monastère dédié à Saint Martin, dès le 5ème siècle. Ce lieu chargé d'histoire vibre d'une puissante énergie.



### Entre mets et vins

Le Clos des Mariages rouge, par ses notes de muscade, de genièvre, de fruits, accompagne les cuisines fines et élaborées. Remarquable associés aux pintades, ou au gibiers à plumes, type caille ou pigeon . 2004 donne toute son expression à ce terroir.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <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 20 jours en cuves ouvertes avec pigeage manuel.                                    |
| <b>Elevage</b>        | En fûts de chêne anciens, sur lie fine pendant 15 mois.  |
| <b>Vieillessement</b> | Idéal entre 3 et 5 ans.  |
| <b>Dégustation</b>    | Robe rubis brillante.<br>Nez ouvert de fruits rouges et d'épices<br>Vin joyeux, ouvert et fin. |

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



*Clos des mariages, la pompe à eau.*