



COTE DE BEAUNE

Clos de la Grande Châtelaine

2002

Les CÔTES DE BEAUNE couronnent les collines de Beaune et forment un Vignoble situé en altitude au dessus des premiers crus de Beaune. La Grande Châtelaine est un terroir très sec, exposé au Sud ouest, isolé, au coeur d'une nature sauvage. Ce sol très caillouteux est propice au Chardonnay, et donne des vins blancs minéraux et complexes. Dans leur jeunesse, ces vins étonnent par leurs arômes de brioche, de crème au beurre et de fleurs d'accacia. Au vieillissement, ces blancs deviennent minéraux, sur des parfums fumés, et de pierre à fusil.



Entre mets et vins

Les Côtes de Beaune dans leur jeunesse font merveilles sur les viandes blanches en sauce, ainsi que les plats au four, tourtes et quiches. Au vieillissement, leur **minéralité** en font l'accompagnement idéal des poissons de mer cuisinés.

| | |
|-----------------------|---|
| Cépage | Chardonnay. |
| Age | Vignes de 50 ans. |
| Vinification | Fermentation en fûts de chêne |
| Elevage | En fûts de chêne anciens, sur lie fine pendant 12 mois. |
| Vieillessement | A boire dans les 5 à 10 ans. |
| Dégustation | Robe claire et lumineuse. Nez ouvert de fleurs et de fruits. Vin gras et équilibré. |

Vignes cultivées en biodynamie
Contrôle culture biologique par ECOCERT



Vendanges 2002, les baies dorées du chardonnay.