

BEAUNE 1^{ER} CRU

« Les Avaux »

DANS LES VIGNES



Région

Bourgogne
Côte de Beaune



Terroir

“Les Avaux”
Côteaux exposés Est
Sol argilo-calcaire-alluvionnaire
0,62 hectares



Cépage(s)

100% Pinot noir



Vendanges

Manuelles

DANS LA CAVE



Vinification

Egrappée à 100%
Pré-macération à froid
environ 6 jours
Fermentation 14 jours



Élevage

70% fûts neufs
1 an d'élevage

DÉGUSTATION



Limpide et brillant
Rubis
Reflets violacés



Notes de fruits noirs
Élégant et complexe



Note de petits fruits noirs
Jolie structure avec des
tannins soyeux
Finale persistante avec
une légère sucrosité



Servir à 14/16°C
Beau potentiel de garde,
à carafier pour le boire
plus jeune sur le fruit

