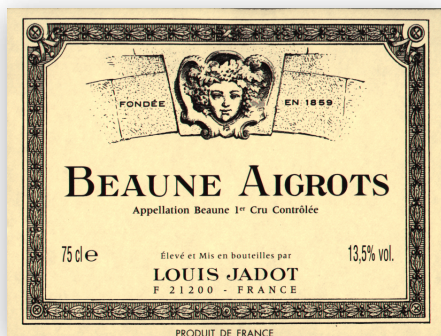


## BEAUNE AIGROTS

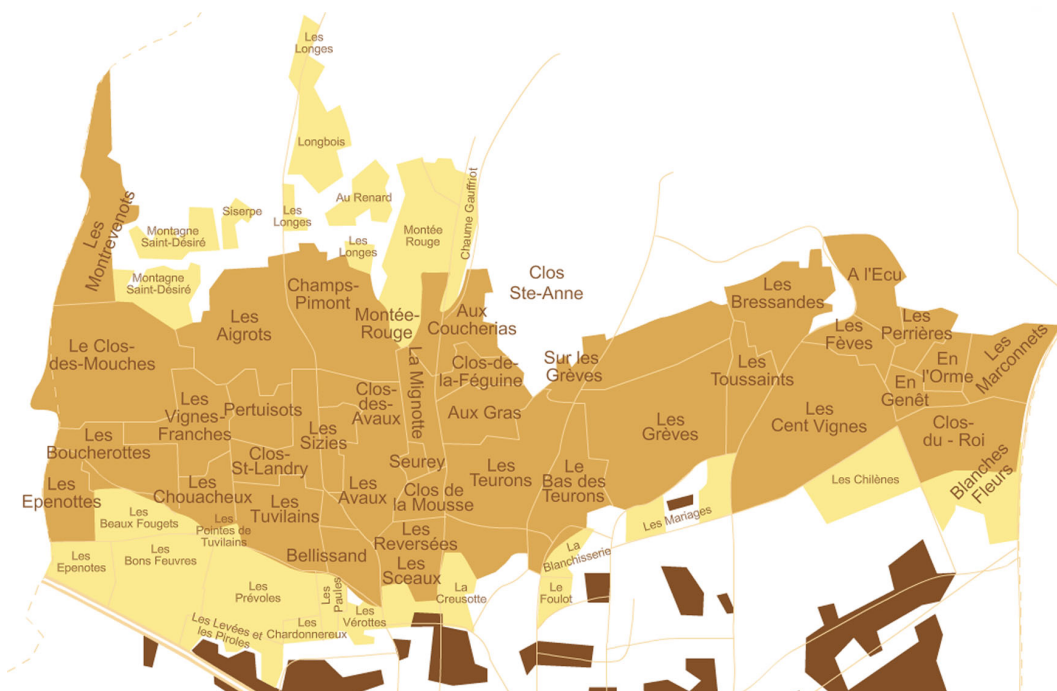


Côte de Beaune

Premier Cru

Rouge

100% Pinot Noir



### Situation

Le vignoble de Beaune, situé entre Savigny les Beaune au Nord et Pommard au Sud, il est le plus étendu de la Côte de Beaune. Il n'y a pas de Grands Crus sur cette commune, mais 36 Premiers Crus.

### Caractéristiques

Le vignoble de Beaune est presque totalement situé en pleine pente, et bénéficie de ce fait d'un large classement de ses climats en premiers crus dont Aigrots fait partie. Les sols composés de calcaires bruns, irrégulièrement mêlés d'argile et de sable, participent à la variété des terroirs.

### Vinification

Ce premier cru est vinifié en cuves ouvertes (raisins égrappés) pendant environ 3-4 semaines afin d'obtenir une expression optimale du terroir. Puis il est mis en fûts de chêne pour un élevage d'environ 18 mois.

### Dégustation / Accords mets-vin

Sa robe est d'un beau rubis, et son nez d'un joli boisé fondu, épices délicates. Quant à sa bouche, elle est élégante avec un bon équilibre, du volume et de la finesse. Ce vin est très harmonieux, d'une grande délicatesse et original.

Ce vin accompagnera parfaitement les viandes les plus fines et légères jusqu'aux préparations fortes et marinées.

### Conservation

Le Beaune 1er Cru "Aigrots" saura être apprécié dès sa cinquième année. Les grands millésimes lui donnent une durée de vie de l'ordre de 12 à 15 ans s'il est conservé dans de bonnes conditions de température et d'humidité.