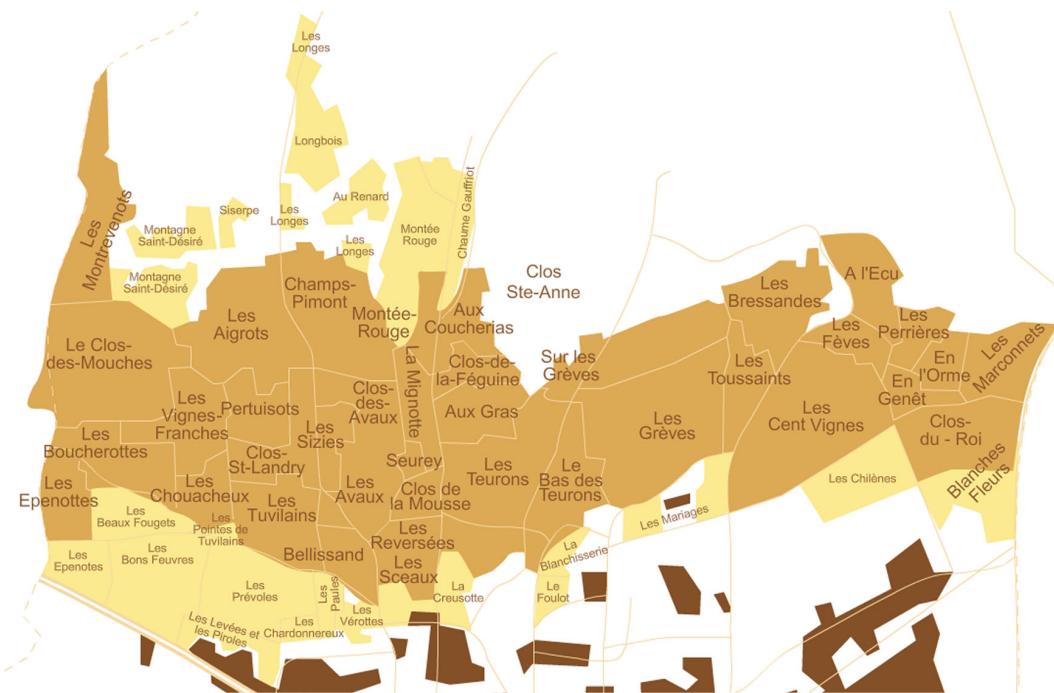


Côte de Beaune  
Appellation Village  
Blanc  
100% chardonnay



## 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. Le Clos Foulot se situe au début du vallon de Bouze, à proximité des Theurons. Le terrain est argilo-calcaire avec des alluvions en surface. Il est profond et riche en eau.

## Vinification

Il 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

Généralement ce vin est assez gras avec des chairs de fruits et particulièrement de la pulpe de raisin. L'acidité n'est jamais très élevée et l'ensemble de sa structure le rend accessible rapidement. Le Beaune Foulot est un vin frais et assez gourmand. Il accompagne parfaitement les viandes les plus fines telles que le petit gibier à plumes. Il est recommandé sur des fromages pas trop forts.

## Conservation

Pouvant être apprécié rapidement, ce vin saura se conserver également de 5 à 10 ans dans de bonnes conditions de stockage.