

# Beaune 1er Cru Les Sceaux



## La parcelle

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Orientation : sur un petit climat situé sous « les Reversés », méconnu car rarement revendiqué, la parcelle des Sceaux est exposée plein Est.

Age de la vigne : vieilles vignes de 50 ans et jeunes vignes de 30 ans ainsi vigueur et maturité sont alliées.

## Vinification et élevage

Les vendanges sont manuelles et un tri des raisins est réalisé à la cuverie. Après une macération pré-fermentaire à froid, le vin est vinifié en cuve avec des pigeages et remontages pendant 15 jours. Le vin est élevé ensuite 12 mois en fût de chêne.

## La dégustation

Belle couleur franche et brillante avec des reflets ambrés. Il se caractérise par un nez plus profond de terroir avec des notes épicées caractéristique de la côte de Beaune: sous-bois, champignons ; Ses tanins aimables donnent une structure aux viandes rouges, gigot rosé. Sa force aromatique sera au niveau de celle d'un porc rôti, d'un veau poêlé, d'un canard saignant ou une belle côte à l'os.