



BEAUNE 1ER CRU LES CENT VIGNES

Fluidité et maturité



PRÉSENTATION

Exposé Est, terre rouge assez argileuse, nombreuses petites pierres issues de l'altération de la roche. Terroir plutôt solaire et précoce. Jeune vigne de 20 ans.

VITICULTURE

Vignes plantées à 10 000 pieds par hectare, taille en Guyot simple, culture raisonnable, interventions réfléchies et rendements maîtrisés.

VINIFICATION

Récolte manuelle en caisses, tri méticuleux sur table vibrante, vinification traditionnelle (pigeages et remontages) avec levures indigènes, une petite partie de la vendange (15%) est conservée en grappes entières, macération plutôt longue (plus de 15 jours), maîtrise des températures en fin de fermentation alcoolique pour une bonne polymérisation des tanins, entonnage par gravité dans la cave voûtée fraîche, élevage en fûts de chêne pendant 10/12 mois, 25% de fûts neufs, assemblage en cuve Inox après soutirage où le vin est poussé à l'air, et enfin mise en bouteille sans filtration.

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Vin élégant et fin, arômes à la fois floraux délicats et très mûrs, un vin chaleureux et accessible dès aujourd'hui. Suggestion d'accord : carré d'agneau de pré-salé.

INFOS CLÉS

Région : Bourgogne
Cépage : Pinot Noir
Couleur : rouge

Frédéric Leprince
HAUTES-CÔTES BOURGOGNE

Cuverie et espace dégustation (sur RDV)
7 Grande Rue, 21 190 NANTOUX
www.frederic-leprince.com

 suivez-nous !
[#vinsfredleprince](https://www.instagram.com/vinsfredleprince)

