

Beaune Premier Cru Clos des avaux

Superficie : 0.50 ha

Cépage : 100% Pinot Noir

Ages des vignes : 40 ans

Lieux dits et Terroirs : « Clos des Aaux » plantée sur un sol légèrement caillouteux en sortie de combe. Ce climat donne des vins d'une grande souplesse.

Mode de culture : Lutte raisonnée, enherbement sur le rang.

Récolte : Manuelle en caisses percées de 20 kg.

Rendement : 40hl /ha

Vinification : Tri de la vendange puis égrappage complet, macération pré fermentaire à froid pendant 5 jours à 12°C, fermentation pendant environ 13 jours avec remontages et quelques pigeages afin d'améliorer l'extraction, puis post fermentation à chaud pendant 3 jours.

Elevage : Mise en fûts pour 80% avec 40% de fûts neufs et 40% de fûts d'un ou deux vins et 20% en cuve inox pendant 12 mois . Assemblage de la cuve et des fûts pour la mise en bouteille.

Accord Mets Vins : Accord parfait avec un filet mignon de porc et des oeufs en meurettes.

