

Fiche Technique

Beaune Rouge Grand vin de BOURGOGNE

19, Rue du Faubourg Bretonnière
21200 Beaune
France

christine@coudurierjung.com
www.coudurierjung.com



Type : vin tranquille
Couleur : Rouge
Millésime : 2013
Cépages : Pinot noir 100%
Degré d'alcool : 12,5% Vol
Designation : AOC
Format : 750 ml
Bouchon : liège
Contenant : verre coloré

Garde : prêt à boire – garde jusqu'à 15 ans.

Sol : les vignes occupent la côte sur des versants peu pentus : les marnes argoviennes disparaissent sur des sols épais calcaires mêlés à des argiles, nuancés de rouge par l'oxfordien ferrugineux.

Viticulture : Vignes basses enherbées entre les rangs. Viticulture en lutte raisonnée. Les produits de traitement sont sélectionnés et les doses raisonnées. Vendange manuelle des raisins.

Vinification : Tri soigné des raisins. Fermentation / macération de 18 à 20 jours. Les malo-lactiques sont obtenues en futs de chêne pendant 12 mois, puis 6 mois d'affinage en citerne Inox. Opérations de filtration et de mise en bouteille réalisées au domaine.

Dégustation:

- Œil : une robe éclatante et vive, lumineuse, écarlate.
- Nez : arômes de fruits noirs d'humus et de sous-bois. Truffe, cuir, épices avec l'âge
- Bouche : ferme, franche, croquant du raisin frais.

Accord mets et vins : généreux, ce vin montre une grande puissance aromatique et une texture charnue, ce qui le prédestine aux viandes musquées et très fermes, comme le gibier à poils, rôti ou braisé. Pour les fromages, choisissez l'époisses, le soumaintrain, le munster, le maroilles.