



Beaune Premier Cru Champs Pimont, Rouge, 2019, Domaine Guillemette et Xavier BESSON

AOC Beaune Premier Cru Champs Pimont, Bourgogne, France

TERROIR

Le Beaune premier Cru rouge Les Champs Pimonts est une parcelle située tout en haut du coteau de l'appellation Beaune. C'est un terroir fin de petits cailloutis mêlés à l'argile et de roches calcaires. Les vignes ont été plantées en 1966 avec d'anciennes sélections massales.

À LA VIGNE

Taille Guyot Poussard.
Griffages en surface uniquement.
Conduite en lutte raisonnée.
Vendange manuelle.

VINIFICATION

Egrappage 100%.
Macération préfermentaire à froid.
Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées.
Pressurage pneumatique.

ÉLEVAGE

Entonnage par gravité puis élevage de 12 mois en fûts dont 30% sont neufs.
Mise en bouteille au Domaine.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 0,90 ha

SERVICE

16-17°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Trame tannique, fruits mûrs, notes de fleurs poudrées. Vin élégant, fin et profond.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'accorde avec les pâtés, le jambon cru et les charcuteries fines, mais aussi avec les viandes comme les steaks de boeuf, le veau braisé, la poule au pot et la poularde de Bresse rôtie. Vous pouvez également le déguster sur des fromages à pâte douce : camembert, brie de Meaux, reblochon.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes rouges

