



BEAUNE 1^{er} CRU « AUX COUCHERIAS »



Certifié par Ecocert

Marque de la biodynamie contrôlée



Parcelle de 35ares située à 500m de Beaune en montant sur Bouze les Beaune. Toute entourée de murs et donc bien isolée des voisins, elle profite d'une belle orientation sud est.

- CEPAGE : Pinot noir.
- MODE DE CONDUITE : Vignes basses traditionnelles, 10 000 pieds/ha.
Un gros travail de tri des raisins en vert, puis trois semaines avant vendange pour affiner la maturité des grappes.
- SOL : Argilo-calcaire sur dalle calcaire presque sans fissures.
- PLANTATION : 1961
- VENDANGE : Manuelle.
- VINIFICATION : Assez longue, avec pigeage. Puis élevage en fûts de chêne pendant 13 mois. Pas de pompage pour la mise en bouteilles.
- CHAPTALISATION et SULFITAGE: Très modérés.
- CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :
- Type de vin : Vin de garde qui allie finesse et forte structure. A conserver de préférence autour de 10 ans en cave.
- Dégustation : Apogée entre 4 et 12 ans.
A déguster sur de la cuisine élaborée, type viandes en sauces ou fromages.

