



## BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU « VIGNES FRANCHES »



Certifié par Ecocert

Marque de la biodynamie contrôlée



Ancienne **parcelle des Hospices de Beaune** rachetée par un GFA dont nous sommes locataire. Une toute petite parcelle entourée de murs à 2 km de Beaune.

Ce ne sont pas des « francs de pieds ». Cette parcelle fut, il y a bien longtemps, « franche » de taxes...

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 fissure.  
 PLANTATION : 1958  
 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.