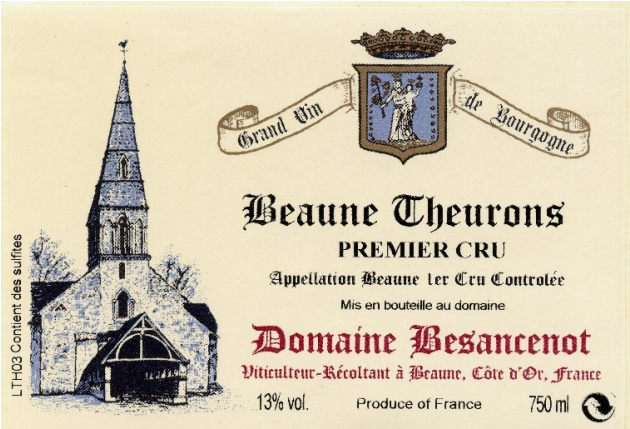
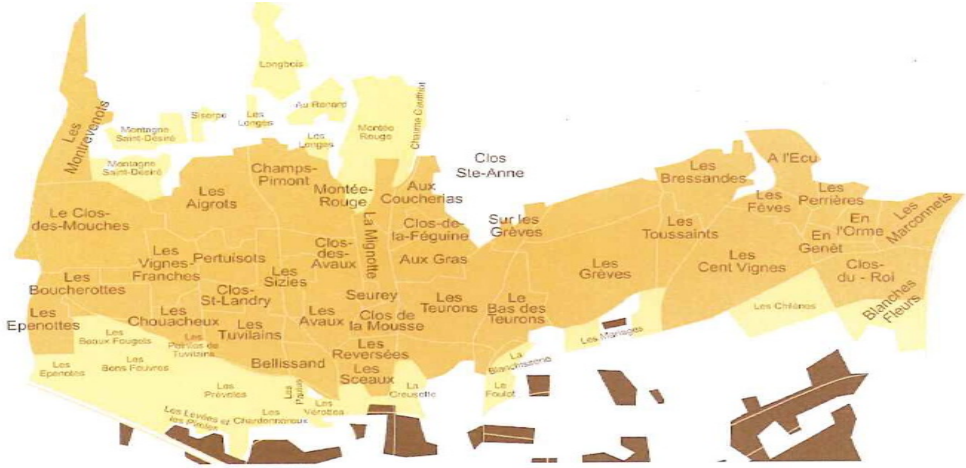
Domaine Besancenot

Beaune Theurons 1er cru



100% Pinot Noir



Vignoble et Histoire

Beaune est un Vignoble occupant une zone étroite entre Savigny les Beaune au Nord et Pommard au sud. C'est une des parties les plus prestigieuses du vignoble bourguignon, on compte 42 premiers cru différents.

Situé au centre du vignoble de Beaune , notre Beaune Theurons 1er Cru bénéficie d'un sol argilo calcaire. Les sols sont durs difficile à travailler.

Savoir Faire

Nos vignes sont travaillées dans le respect de l'environnement. Nous

travaillons tous nos sols en labourant.

La vinification est faite dans la plus grande tradition avec un égrappage total et un tri des raisins pour garantir une plus grande qualité.

Le vin est vinifié entre 2 et 3 semaines afin d'obtenir toute la richesse du terroir.

Il est ensuite élevé en futs de chêne de 2 à 5 ans d'âge durant 20 à 24 mois pour garantir une réelle authenticité.

Dégustation/accords mets et vins

Le Beaune Theurons est un vin ferme avec une tenue en bouche exceptionnelle. Il est charnu avec un corps robuste.

Idéal à déguster lors de sa 4eme année, son potentiel de garde est de 15 ans.

Il saura être apprécié avec du gibier , des terrines ou des fromages tel un époisse de Bourgogne.