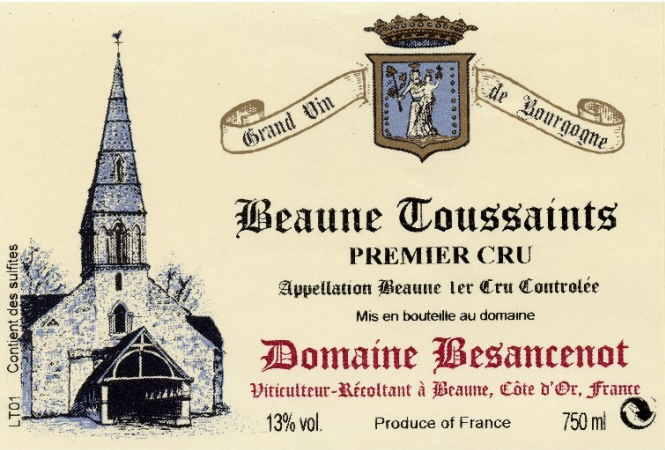
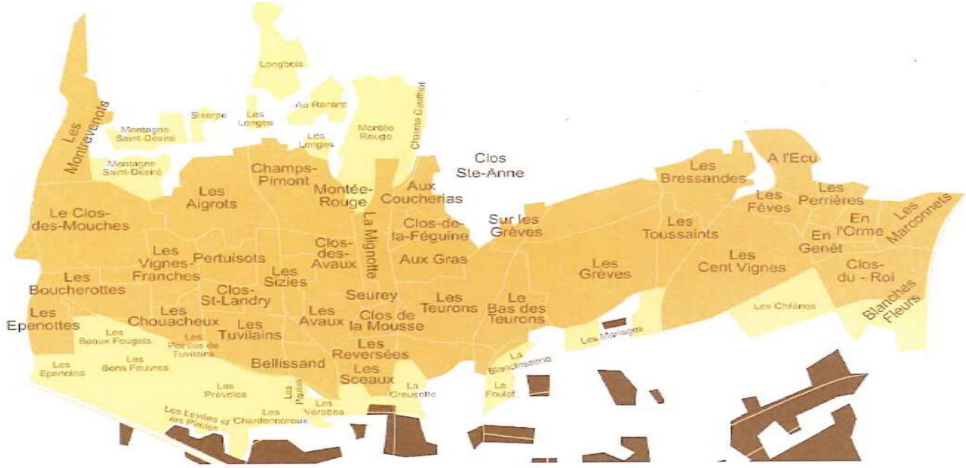
Domaine Besancenot

Beaune Toussaints 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 Nord de Beaune sous les Bressandes, notre Beaune Toussaint 1er Cru bénéficie d'un sol argilo calcaire.

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

Vin rond et souple, il offre un fruité et une tenue en bouche élégante.

Idéal à déguster lors de sa 3eme année, son potentiel de garde est de 15 ans.

Il saura être apprécié avec des viandes rouges, ou des fromages tel un

camembert.