

Domaine Besancenot Beaune « Mariages »

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 en bas du coteau, notre Beaune « Mariages » est une appellation village qui bénéficie d'un sol argilo calcaire.

Le nom de ce lieu-dit vient du fait que les habitants de Beaune s'y promenaient régulièrement à la fin du banquet des mariages. C'était en quelque sorte la promenade digestive où les différentes noces du quartier se retrouvaient !

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

Au nez, ce vin est déjà très expressif sur le registre du fruit rouge à noyau (kirsch) et la framboise. Gourmand et complexe à la fois, il révèle des tonalités épicées à l'aération.

En bouche, il est croquant. Sa structure est de bonne constitution, et se combine à un tanin rond et bien mûr.

Idéal à déguster lors de sa 3ème année, son potentiel de garde est de plus de 8 ans.

Idéal avec une caille farcie, une pintade rôtie, un filet mignon de porc en

100% Pinot Noir

