



DOMAINE BESANCENOT

Beaune Cent de Vignes 1^{er} Cru

- ✚ **Région** : Bourgogne
- ✚ **Niveau** : A.O.C 1^{er} Cru
- ✚ **Appellation** : Beaune Cent de Vignes
- ✚ **Couleur** : Blanc
- ✚ **Cépages** : 100% Chardonnay
- ✚ **Alcool** : 13%
- ✚ **Contenance** : Bouteille de 75cl
- ✚ **Classification** : Vin certifié HVE



La maison Besancenot est un domaine familiale présent depuis plus de cinq générations. Les vins sont élaborés traditionnellement avec des méthodes ancestrales alliant savoir-faire et modernité. **Le domaine est le seul à commercialiser des Beaune Cent Vignes 1^{er} cru Blanc.**



Culture raisonnée, vinification longue à froid et élevage 18 mois en fût de chêne.
Bouchonnage : Bouchon DIAM



Robe or intense



Son premier nez est très aérien, très frais, et légèrement fumé, il révèle ensuite des arômes floraux avec une dominante de fleurs blanches et quelques notes de fruits frais.



Harmonieuse, intense, onctueuse, note de pivoine, note de violette, note de brioche, fin, souple, bonne intensité, longue persistance.



Température de service : entre 12° et 14°

Temps de garde : 12 ans



Poissons fins et crustacés, il se marie aussi avec les viandes blanches, les volailles en sauce et les fromages relevés.