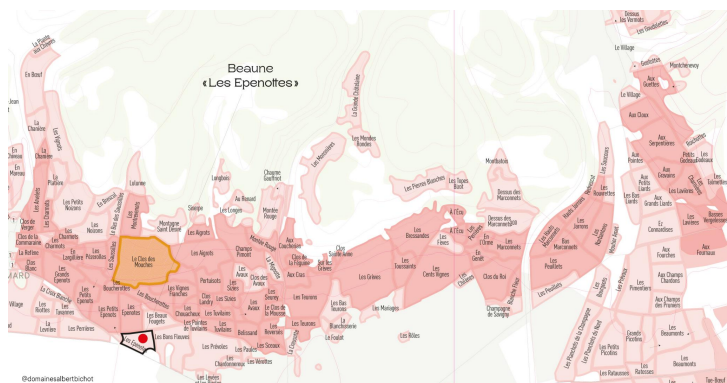


BEAUNE "LES EPENOTTES" DOMAINE DU PAVILLON



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo-calcaires

Superficie du vignoble : 0,59 ha

Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

Beaune est la capitale historique des vins de Bourgogne et depuis plus d'un siècle la maison Albert Bichot y est implantée en son centre.

Si elle attire les regards du monde entier lors de la vente des vins de ses Hospices chaque 3e dimanche de novembre, c'est aussi l'un des vignobles les plus étendus de la Côte. Appellation souvent moins connue que ces illustres voisins, elle offre pourtant de nombreux terroirs très intéressants de par leur équilibre et leur diversité.

Au sud de l'appellation, le Climat "Les Epenottes" se situe à la frontière avec l'appellation Pommard. Son terroir n'est donc pas sans rappeler la vigueur des célèbres Pommard Epenots voisins, mais avec un côté plus féminin, une structure plus fine et subtilement soyeuse.

La plupart des noms de Climats dérivés du mot "épine" désignent des lieux où poussait une végétation d'arbres, buissons et broussailles épineux.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet élégant aux notes de fruits rouges (cerise, framboise...) mariées à de délicates touches grillées. Sa bouche, généreuse et ample est soutenue par une structure bien marquée aux tanins fondus. Belle finale sur des notes de réglisse et de violette.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées

Fromages moyennement corsés

CITATIONS

Wine Spectator : 91/100 (2020)

Wine Spectator : 92/100 (2019)

Wine Enthusiast : 91/100 (2018)

