

Beaune 1er Cru Aux Coucherias

UN BEAUNE PREMIER CRU TRÈS VIGNERON



TERROIRS

Le nom du climat Coucherias vient du coucher de soleil sur nos vignes plantées dans les années 1960. Notre parcelle sur un sol argilo-calcaire en forte pente, superbement exposée Ouest, est divisée en deux sous-ilôts dont le plus petit est un cirque d'ancienne carrière.

Sol très rouge et très argileux, conférant une texture dense aux tanins de ce vin. Ce clos est isolé par des meurgers et de la végétation, dont des genêts (plante thermophile rare en Bourgogne), conduit en biodynamie depuis ses origines (1983).

CONDUITE DE LA VIGNE

Vignes basses traditionnelles, 10 000 pieds/ha, taille Guyot simple.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles à l'optimum de maturité.

Vinifications : extraction douce, avec une majorité de vendange entière, en foudre de bois.

Elevage : 15 mois en moyenne dont 50% de fût neuf.

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Notes de cerise et réglisse au nez soutenues par une légère touche boisée. Bouche gourmande et souple, avec une belle matière toujours sur la richesse des fruits rouges et noirs. Belle définition de tanins en fin de bouche.

A savourer sur des viandes rouges grillées, risotto aux cèpes ou une vieille mimolette.

Garde : 8 à 20 ans.

INFOS CLÉS

Cépage : 100% Pinot Noir

Appellation : Beaune 1er Cru Aux Coucherias

Couleur : rouge

Vin certifié Agriculture Biologique (Ecocert)

Vin certifié en biodynamie (Demeter)