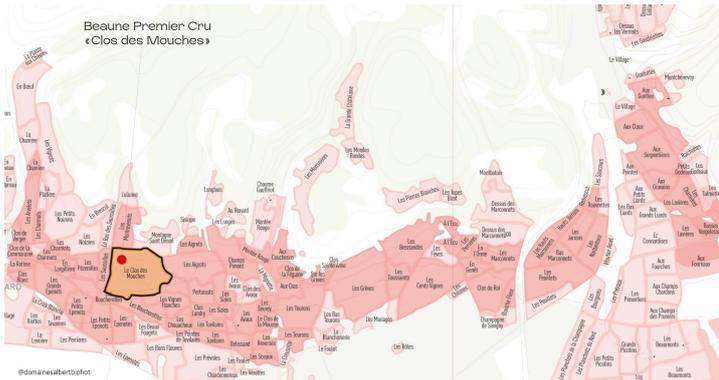


BEAUNE PREMIER CRU "CLOS DES MOUCHES" DOMAINE DU PAVILLON



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR

Sols marneux à dominante calcaire
Superficie du vignoble : 0,75 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. Aux temps anciens, ce n'étaient pas des mouches mais des abeilles et la présence de ruches sur ce Climat du sud de Beaune, surplombant Pommard, qui lui ont donné ce nom. Le "Clos des Mouches" l'un des perles de la Bourgogne, certainement du niveau d'un Grand Cru. Notre parcelle, plantée en coteau sur la partie supérieure du clos, à environ 300m d'altitude est exposée sud-sud/est : une situation idéale qui lui confère un ensoleillement maximum mais aussi beaucoup de précision et de pureté.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.
Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (30 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet intense, d'une grande subtilité mêlant des notes de fleurs blanches, de miel et de grillé à une pointe de minéralité. Bouche à la fois ample, ciselée et racée. Un très grand vin doté d'une remarquable persistance.

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 5 à 7 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons nobles et crustacés finement cuisinés
Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce crémée
Recette idéale : Saint-Pierre rôti aux noisettes et girolles

CITATIONS

Wine Advocate : 91-93/100 (2022)
Tim Atkin : 94/100 (2020)
International Wine Challenge : 95/100, Gold Medal (2019)

