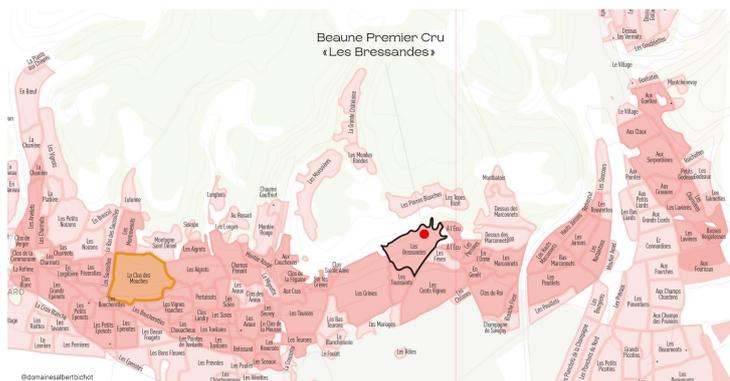


BEAUNE PREMIER CRU "LES BRESSANDES" DOMAINE DU PAVILLON



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols calcaires et sableux
Superficie du vignoble : 0,32 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.

"Les Bressandes" est un Premier Cru situé au nord de Beaune. Son nom pourrait venir d'un Chanoine de Beaune (Jean Bressand) autrefois propriétaire de vignes ou de la présence de broussailles dans cette zone. Notre parcelle, orientée au sud-est, est plantée sur un coteau à pente modérée.

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

Le bouquet délicat dévoile des notes de fruits rouges (framboise, fraise...) agrémentées de délicates touches épicées et légèrement fumées. Très parfumé au palais, ce vin riche et charnu, doté d'une structure aux tanins soyeux est d'une grande élégance.

SERVICE

Servir à 15-16°C.
Garde : 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou en sauce
Fromages moyennement corsés
Recette idéale : carré d'agneau au miel et au romarin

CITATIONS

Wine Spectator : 92/100 (2020)
Allen Meadows : 88-91/100 (2018)

