



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns à teneur argileuse avec éboulis graveleux



PRÉSENTATION

Le Clos de Bèze se trouve au sud de Gevrey-Chambertin sur la route des Grands Crus. Autrefois propriété des moines de l'abbaye de Bèze, ce Climat est situé sur la partie modérément inclinée du coteau exposé plein est. Il a pour prestigieux voisins le Mazis-Chambertin au nord et le Chambertin au sud.

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 (40 à 50% de fût neuf) durant 16 à 18 mois.

DÉGUSTATION

Ce vin exprime le caractère exceptionnel d'un grand terroir combiné à un grand cépage. Bouquet complexe aux notes de fruits rouges et de fleurs (pivoine, rose, violette...) rehaussées de délicates notes boisées évoluant avec le temps vers des arômes d'épices, de sous-bois et de cuir. Vin très distingué doté d'une chair voluptueuse et d'une charpente aux tanins racés. Superbe longueur.

SERVICE

Servir à 16-17°C.
Vin de longue garde : 7 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes finement cuisinées, rôties ou en sauce (bœuf, agneau, porc, gibier, canard)
Fromages moyennement corsés à corsés
Recette idéale : filet de bœuf sauce marchand de vin

