

## BEAUNE 1ER CRU CHAMPS PIMONTS



**Denominazione** : Beaune 1er Cru

**Località** : Les Champs Pimont

**Uvaggio** : Pinot Nero

**Superficie** : 12 parcelle

**La vigna** : Vecchia selezione di Pinot Nero, circa 60 anni di età che produce grappoli molto piccoli ricchi di aromi e sostanza

**Il Suolo**: Il suolo di questo lotto è limo, su un basamento di ciottoli e ghiaia (cono di deiezione). Questo tipo di terreno è molto filtrante, caldo e precoce

**Esposizione**: Situato sopra la città di Beaune, questo lotto è costituito da due terrazze, esposte a sud-est, a circa 240 m di altitudine.

**Vinificazione**: Le uve, raccolte e selezionate manualmente vengono diraspate e pressate. La fermentazione viene avviata rapidamente (nessuna macerazione pre-fermentativa).L'estrazione degli aromi, dei tannini e la colorazione è naturale (nessun enzima, nessuna estrazione forzata da riscaldatori esagerati) ed è costituita unicamente da follature.

La fermentazione dura circa 12-14 giorni. Vino di cantina e prima spremitura vengono assemblati, travasati e messi in barriques. Il Beaune 1er Cru Champs Pimont matura in barriques, nuove per il 25% di quercia di origini diverse, dominano i boschi di Allier (elegante legno, che rispetta la delicatezza della struttura del vino di Beaune).

L'invecchiamento richiede 12-15 mesi; il vino viene quindi imbottigliato con una filtrazione molto leggera.

**Il vino**: La produzione media del Beaune 1er Cru "Les Champs"

Pimont "è di circa 2400 bottiglie all'anno.

Di un bel colore rosso intenso, con riflessi violacei, al naso è complesso e molto intenso con sentori di bacche rosse, poche note di torrefatto. In bocca è molto setoso, quasi delicato, mentre rotondità e morbidezza, sorprendono per la loro intensità aromatica e la persistenza.

La denominazione Beaune mostra un grande potere aromatico e una consistenza carnosa, che la predilige per carni rosse e molto sode, come selvaggina, arrosto o brasato. Per i formaggi, è indicato per formaggi a pasta molle.