

BEAUNE 1ER CRU PETIT CLOS BLANC DES THEURONS



Denominazione : Beaune 1er Cru

Località : Les Theurons

Uvaggio : Chardonnay

Superficie : Parcelle 3-1/3

Vigna : Selezione di chardonnay 161-49. Si trova come dice il nome

in un piccolo recinto circondato da alte mura, beneficia di un particolare

microclima: protetto dai venti e riceve più calore del sole che le pareti

riflettono sulle viti e restituiscono di notte quello che assorbono durante il giorno.

A seconda della posizione dei vigneti della denominazione Beaune,

appaiono delle sfumature: nel nord della città, i vini sono spesso intensi

e potenti; a sud, i vini sono morbidi e rotondi.

Suolo: Terreno bruno calcareo, su un basamento della fine del periodo

Bathoniano (Giurassico medio). Terra tipica rossa, con alto contenuto di

argilla e ossidi di ferro che danno il tipico colore. Su questo tipo di terreno

è stato piantato lo Chardonnay e permette di ottenere vini molto dolci e molto ricchi.

Esposizione: A sud-est, questa parcella è al confine della città di Beaune,

ai piedi della collina.

Vinificazione: : Pressatura soffice dell'uva, decantazione a freddo per circa

24 ore. Il mosto chiaro è fermentato in barriques (25% di nuove).

L'elevazione avviene sulle fecce da 10 a 12 mesi. Il vino sarà imbottigliato

dopo filtraggio.

Il Vino: La produzione è di circa 45 hl / ha di media. Il Beaune

1er Cru

bianco "Petit Clos des Theurons" è come sono spesso i vini bianchi su terreni

"rossi", un vino molto rotondo e soave. Di color oro paglierino con riflessi verdognoli.

Di solito esprime aromi di agrumi e frutta matura, pesca e albicocca.

Un bouquet di mandorle, frutta secca, felci e fiori bianchi.

Miele e cannella sono

le sue solite note. Il vino con la denominazione di Beaune può essere consumato

abbastanza giovane sul frutto, o un po' più maturo per la sua grassezza e dolcezza.

La sua freschezza e registro floreale funzioneranno meravigliosamente con pollame e vitello in salsa cremosa, tajine con pesce, ma anche sushi e pesce di mare alla griglia.

Più vecchio e quindi più grassoccio, si abbinerà bene con i formaggi come i cîteaux, il Comté e caprini..

Temperatura di servizio: da 12 a 14 ° C.