

FICHE TECHNIQUE

BEAUNE 1er Cru « Clos des Mouches » 2024

Superficie : 12a47
Situation : Milieu de coteau, Sud Beaune
Cépage : Chardonnay
Rendement : 28hl/ha

Altitude : 260m
Exposition : Sud
Sol : argilo-calcaire
Plantation en : 1960-1961

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Pressurage pneumatique de la vendange entière
- Débourage, conservation sur lies fines
- Ensemencement levures sélectionnées
- Fermentation alcoolique 100% en futs de chêne

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 10 mois en fût de chêne (15 à 30% de fûts neufs) puis 2 mois en cuve
- Bâtonnage tous les 7 à 10 jours

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

Potentiel de garde : 2040+

Notes de dégustation

Il s'agit du premier millésime du domaine sur cette parcelle qui fait partie des Premiers Crus les plus prestigieux de Beaune..

Les vignes plantées à mi-coteaux sur un sol caillouteux, confèrent au vin richesse et minéralité.

L'attaque est fraîche et citronnée, évoluant vers des arômes plus crémeux, avec des notes d'abricot et de nectarine jaune. D'une grande souplesse avec une belle concentration alliée à une finesse remarquable

