



## FICHE TECHNIQUE

## BEAUNE 1er Cru Les Epenottes 2024

**Superficie :** 63a72  
**Situation :** « Les Epenottes » - Beaune Sud  
**Cépage :** Pinot Noir  
**Rendement :** 27hl/ha  
**Alcool :** 13,5%

**Altitude :** 230m  
**Orientation :** Est/Sud-Est  
**Sol :** Argilo-calcaire  
**Année de plantation :** 1981-2017

Vendange manuelle

**VINIFICATION :**

- Tri sévère de la vendange
- Egrappage à 100%
- Cuvaision de 18 à 21 jours en cuve inox
- Pré fermentation à froid 6 à 8 jours en cuve fermée sans manipulation
- Fermentation alcoolique (levures sélectionnées) et macération à température élevée
- Quelques remontages et peu ou pas de pigeages (en fonction du millésime)
- Pressurage vertical

**ELEVAGE :**

- 12 mois en fûts de 228L et 350L dont 30% de fûts neufs
- Puis 3 mois en cuve

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

**Potentiel de garde :** 2031+

***Note de dégustation :***

*Les Epenottes offre une expression particulièrement puissante du Pinot Noir. Au nez, des notes de fruits rouges et de réglisse s'expriment d'abord. En bouche, on découvre une grande souplesse et un caractère assez onctueux. Des tanins très fins et une finale merveilleusement fruitée*

