



## Typicité du vin

Beaune « Les mariages » est un Vin rouge issu du cépage noble Pinot Noir. La maison exploite une surface de 65 ares.

Vin rouge alliant finesse, élégance et féminité.  
Robe rubis. Arômes typiques du Pinot Noir : violette, cerise, cassis où se mêlent quelques notes boisées.

En bouche, le moelleux s'harmonise avec des tanins fins pour donner un ensemble soyeux et velouté.

Le Beaune « Les Mariages » saura être apprécié dès sa deuxième année. Les grands millésimes lui donnent une durée de vie de l'ordre de 5 à 10 ans s'il est conservé dans de bonnes conditions

A consommer entre 16° et 18° lors d'un repas entre amis en famille ou en tête à tête

## Mets et Vin

- *Plat principal* : Charcuterie, grillade, viande rouge légère en sauce
- *Fromage*: brie, St felicien, tom, gouda

