



Typicité du vin

Beaune 1^{er} Cru les Theurons est un Vin rouge issu du cépage noble Pinot Noir, la maison exploite une surface de 40 ares.

Vin rouge récolté au centre du territoire de Beaune. Arômes typiques du Pinot Noir : violette, cerise noire, cassis où se mêlent quelques notes boisées. Vin charnu, complexe, à la trame serré, soutenus par une couleur profonde. Il a un bel équilibre, avec une grande ampleur et exprime toute sa richesse.

Le Beaune 1er Cru "Les Theurons" saura être apprécié dès sa cinquième année. Les grands millésimes lui donnent une durée de vie de l'ordre de 15 à 25 ans s'il est conservé dans de bonnes conditions

A consommer entre 16° et 19° lors d'un repas entre amis en famille ou en tête à tête

Mets et Vin

- *Plat principal* : Sanglier, gibier faisandé, Viandes relevées et marinées
- *Fromage* : Maroille, Époisses, St Marcelin