



Typicité du vin

Beaune 1^{er} Cru les Toussaints est un Vin rouge issu du cépage noble Pinot Noir. La maison exploite une surface de 55 ares.

Vin rouge récolté du côté nord du territoire de Beaune. Sa couleur est assez soutenue. Arômes typique du Pinot Noir (violette, cerise, cassis) où se mêlent quelques notes boisées. Il présente une structure souple qui en fait un vin soyeux et velouté.

Le Beaune 1er Cru "Les Toussaints" saura être apprécié dès sa cinquième année. Les grands millésimes lui donnent une durée de vie de l'ordre de 15 à 20 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* : Coq au vin, veaux en sauce, beauf en filet

○ *Fromage* : chèvre frais, comté, citeau,