

# DOMAINE BESANCENOT

## Beaune 1er Cru "à L'Ecu"

Climat le plus petit des Beaune où nous sommes que 3 propriétaires et les seuls à revendiquer l'appellation. Nous produisons maximum 900 bouteilles/an.

Le nom « à l'Ecu » provient vraisemblablement du Moyen-âge : ce clos permettait aux propriétaires de l'époque de payer la redevance qu'ils devaient aux Ducs de Bourgogne.



### Description

**Sol:** Argilo-calcaire

**Surface exploitée:** 19,30 ares

**Cépage :** 100% Pinot Noir

**Mode de culture :** Raisonnée - HVE 4

**Elevage :** Elevage 22 mois en fûts de chêne

**Bouchonnage :** Bouchon DIAM



### La Dégustation

<b>Puissance</b>	●	●	●	●	●
<b>Longueur</b>	●	●	●	●	●
<b>Rondeur</b>	●	●	●	●	●
<b>Finesse</b>	●	●	●	●	●
<b>Fruité</b>	●	●	●	●	●
<b>Floral</b>	●	●	●	●	●

A déguster entre 16°C et 19°C

Temps de garde : 15 - 20 ans



### L'accord mets & vin

Ce vin accompagne parfaitement les viandes rouges grillés et en sauce, Magret de canard, Coq au vin, Fromages affinés.

