

# DOMAINE BESANCENOT

## Beaune 1er Cru "Bressandes"

Situé au Nord de Beaune en haut du coteau, notre Beaune Bressandes 1er Cru bénéficie d'un sol sableux. C'est l'un des plus raffinés de Beaune.

Ce climat tire son nom d'un Chanoine de Beaune propriétaire de cette vigne au XIII<sup>ème</sup> siècle, Jean Bressand.



### Description

**Sol:** Argilo-calcaire/ sableux

**Surface exploitée:** 52,88 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 grillées et en sauce, Magret de canard, Coq au vin, Fromages affinés.

