

# 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 raffiné de Beaune.

Ce climat tire son nom d'un Chanoine de Beaune propriétaire de cette vigne au XIIIème siècle, Jean Bressand.



### Description

**Sol:** Argilo-calcaire/ sableux

**Surface exploitée:** 52,88 ares

**Cépage :** 100% Pinot Noir

**Mode de culture :** Raisonnée - HVE 3

**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 : 10 ans**



### L'accord mets & vin

Fruité et puissant, ce vin qui se laisse vieillir accompagne parfaitement les viandes rouges en sauce, Coq au vin et fromages affinés.

