

# Beaune Clos de la Féguine 1er Cru

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Blancs
<b>Cépage</b>	100 % Chardonnay
<b>Appellation</b>	Beaune 1er Cru (AOC)
<b>Producteur</b>	Domaine Jacques Prieur
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Bourgogne
<b>Millésime</b>	2012
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	13 %
<b>Température de service</b>	12 °C
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Signature

## Terroir

Les vignes sont exposées plein sud sur un terroir très pentu. Le sol est mince, brun clair, léger, de nature limoneuse et argilo-calcaire avec des calcaires fissurés. Les anciennes carrières de pierre permettent un drainage parfait.

## Vinification et vieillissement

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique et l'élevage se font à 100 % en fûts de chêne. La fermentation alcoolique est réalisée à 100 %. L'élevage se déroule pendant 20 mois.

## Caractéristiques

Robe or blanc aux reflets gris argentés. Un nez sur les agrumes et le pamplemousse rose. On retrouve des notes de framigiane, de pâte d'amande et de beurre frais. Fraîcheur, vivacité, tension, citron confit et énergie en bouche. Épices, boisé épicé, salivant, grain de sel sont également présents. Un vin savoureux.

## Accords mets et vins

Idéal avec des poissons, des viandes blanches et des fromages de chèvre.

## Code produit

Québec : 12407617

