

# BEAUNE LES GRÈVES 1ER CRU – 2011 SAQ 12194359

2011

## Terroir

Belle parcelle surplombant les faubourgs de Beaune qui présente un sol argilo-calcaire avec prédominance de grèves (petits cailloux) et de sable. La silice contenue dans ce dernier favorise la chaleur et la lumière, gages de maturité. Les vins sont reconnaissables par leurs côtés fins et fruités.

## 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 s'effectue pendant 19 mois.

## Caractéristiques

Robe or vert étincelant avec des reflets gris argentés. Au nez, ce vin exprime des notes florales (fleurs blanches, acacia) et anisées, évoluant sur les épices (muscade). En bouche, on a une belle attaque sur des notes citronnées acidulées, ainsi que quelques notes épicées et toastées. La finale en bouche est chaleureuse, sur une belle salinité rafraîchissante.

## Accords mets et vins

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



## Producteur

Domaine Jacques Prieur

## Catégorie

Vins Blancs

## Cépages

100 % Chardonnay

## Pays / région

France, Bourgogne

## Appellation

Beaune 1er Cru (AOC)

## Format

750 ml

## Température de service

12° C

## Disponible dans ces provinces

- Québec