



Beaune 1er Cru les Sceaux

Beaune

Le vignoble de Beaune est presque totalement situé en pente. Les coteaux sont exposés Est Sud-Est et les sols sont essentiellement constitués de calcaires bruns irrégulièrement mêlés d'argiles ou de sables.



Cépage

100% pinot noir.

Note de Dégustation

Robe	Très beau rouge aux reflets pourpres.
Nez	Nez avec des arômes très intenses de boisé, de fruits mûrs et d'épices.
Bouche	Le fruité de son cépage rappelle les petits fruits à baies noires et rouges bien mûrs. Un vin long et puissant.
Garde	Au moins dix années.
Température de service	Il est important de le servir à une température de 16-18°C, car plus froid ses arômes en souffriraient, et plus chaud l'alcool dominerait. Il est conseillé de le carafier 2 heures avant de le déguster. □

Accord Mets/Vins

Il se mariera parfaitement avec des viandes grillées ou rôties, des fromages pas trop forts.