

BEAUNE 1^{er} Cru Les Epenottes



Appellation : Beaune 1^{er} Cru

- **Encépagement** : Pinot Noir
- **Age des vignes** :
71 ans, 37 ans et 7 ans.
- **Sols** : argilo-calcaire
- **Vendanges** : manuelles, et tri sélectif sur tables de tri dont une vibrante
- **Vinification** : éraflage, macération à froid 3 à 5 jours, contrôle des températures, pigeages et remontages 2 à 3 fois par jour, cuvaison totale : 16 à 18 jours selon les millésimes.
- **Elevage** : 14 à 16 mois en fût de chêne français dont 30 % neuf, mise en bouteille par nos soins au Domaine.
- **Robe intense et brillante.** Très expressif et élégant. Ce climat situé à la limite de Beaune coté Pommard produit un vin réunissant la finesse de l'un et l'intensité de l'autre.

Appellation : Beaune 1^{er} Cru

- **Vinestock** : Pinot Noir
- **Age of vines** :
71 years, 37 years et 7 years old.
- **Soils** : clay-limestone
- **Harvesting** : by hand, and strict sorting on 2 sorting tables, one of which is vibrating.
- **Wine-making** : stalking, cold maceration for about 3 to 5 days, temperature control, crushing and pumping over 2 to 3 times a day, total fermentation on skins: 16 to 18 days according to vintages.
- **Maturing** : 14 to 16 months in French oak barrels, 30 % of which are new, bottled by us at the winery.
- **A bright and intense colour.** Very expressive and elegant. This "climat" is situated on the verge of Beaune, on the Pommard side. It produces a wine combining the delicacy of the first and the intensity of the second.

GREENWOOD

FINE WINE

Est. 1997

www.greenwoodfinewine.dk • Tlf. 33 12 13 19