Domaine Pillot

Fernand et Laurent

BEAUNE 1ER CRU "BOUCHEROTTES"

Caractéristiques

Vignes de Pinot noir taillées en Guyot simple. Ces 46 ares ont été plantés en 1966 et 1996.

Détails

Cette belle parcelle, plantée en 1966 et en 1996, domine depuis le coteau la ville de Beaune, ses Hospices, sa basilique Notre Dame. Le terroir, chaud et très précoce, est situé au sud de l'appellation sur un sol brun calcaire légèrement caillouteux. Il est limitrophe au Pommard 1er cru "Boucherottes".

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main, transportés à notre cave, éraflés et mis en cuve. Après quelques jours de macération à froid, la fermentation alcoolique s'effectue traditionnellement avec la pratique de piegeages réguliers, ainsi qu'un contrôle et une régulation minutieuses des températures de cuvaison. Vient ensuite l'élevage en fûts de chêne Français, dont 35 pour cent de fûts neufs. La mise en bouteilles est réalisée à la propriété après 18 mois d'élevage.

Particularité

Beaune est la capitale des vins de Bourgogne. Le Pinot Noir livre en ses lieux ses lettres de noblesse. Le vin porte une robe grenat, il laisse exploser des arômes de fruits noirs, cassis, mûre sur des notes grillées et épicées.
A boire entre 4 et 15 ans.
Dégustez le à 15°C.

Dégustation

Le Beaune 1° cru " Boucherottes " à un corps charpenté sur une structure soyeuse. Il nous invite à table avec une Mitonnée de Bœuf, un Sauté de Porc ou un fromage, l'Epoisses, le Munster.

Conseils

Malgré son potentiel de garde, ce vin charnu et généreux, au fruité s'ouvrant vite, peu se déguster assez jeune, tout simplement sur un rôti du dimanche.