

Beaune Les Beaux Fougets

Beaune
par Rodolphe Demougeot



Vin rouge, Bourgogne, France

Aromatique et souple

Vin rouge aux tannins souples offrant une superbe complexité aromatique et gustative, idéal pour accompagner des plats riches en saveurs.

Caractéristiques

- Vendanges manuelles dans des petites caisses
- Élevage en fût durant 14-16 mois
- Élevage en cuve durant 3 mois
- Mise en bouteille selon le calendrier lunaire

Notes de dégustation

- **Robe:** rubis léger et translucide
- **Nez:** arômes délicats de fruits rouges et d'épices
- **Bouche:** d'une belle structure et solidité, offrant un agréable équilibre



100% Pinot noir



Argile et calcaire



10-12 ans



14-16°C



13%



Canard rôti | Fromage affiné
Viande rouge grillée

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com