



PATRIARCHE



BEAUNE

PREMIER CRU - LES AIGROTS

Cépage : Pinot Noir

ORIGINE :

Beaune, capitale des vins de Bourgogne, à mi-chemin entre Dijon et Chalon sur Saône, produit pour l'essentiel des vins rouges sur une aire à l'identité géologique très forte : calcaires et marnes. L'exposition varie de l'est au sud/est en passant par le plein sud. Le vin de Beaune était réputé autrefois pour sa nuance claire, il est aujourd'hui généreux et corsé, de garde, plein de corps. Les premiers crus représentent les 3/4 de la surface plantée, à peu près 410 ha.

Les coteaux s'étalent entre 220 et 350 m d'altitude face au levant, ou sud-est. 42 vignes classées Premiers crus.

Sols : bruns calcaires, marnes blanches et jaunes sur les hauteurs ; cailloutis ferrugineux en descendant la pente et calcaires et argiles jaunes et rougeâtres sur le piémont.

Les Aigrots est une parcelle classée 1er Cru qui se trouve sur la partie sud de l'appellation, en partie haute du coteau de la Montagne Saint Désirée, entre les parcelles du Clos des Mouches et des Champs-Pimont.

La vigne s'étale sur près de 18 ha 63 ares et 65 ca ; entre 250 et 300 m d'altitude. L'exposition est est, nord/est et le terroir est majoritairement argilo-calcaire.

Dans deux tiers des cas ce climat est exploité en Pinot Noir, le dernier tiers est exploité en Chardonnay.



CARACTÉRISTIQUES :

Cépage : Pinot Noir
Couleur : Rouge
Commune : Beaune
Classement : Premier Cru
Climat : Les Aigrots
Millésime : 2011

LA DÉGUSTATION D'OLIVIER :



Visuel : rubis foncé ; brillant.

Olfactif : intense, petits-fruits rouges (fraise, framboise, cerise) et un léger floral : violette.

Gustatif : un tannin fin qui donne une attaque franche au vin, équilibre entre le gras et l'acidité.

Garde : de 4 à 6 ans. Les amateurs de vins fruités peuvent se faire plaisir dès maintenant.

Accord mets-vins : Gigot d'agneau, pigeon rôti, fromages : tomme de Savoie, Reblochon, Mont D'Or.



PATRIARCHE
BEAUNE-FRANCE
1780