MAISON CHAMPY

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE

- 1720 -

BEAUNE

PREMIER CRU

Aux Cras

CÉPAGE :

100% Pinot Noir

VIGNOBLE :

L'appellation Beaune est l'AOC la plus étendue de la Côte d'Or : Les vins rouges s'étendent sur une superficie de 362 ha dont 227 ha en Premiers Crus. Selon l'emplacement des vignes, des nuances apparaissent : au nord de la commune, les vins sont le plus souvent intenses et puissants, tandis qu'au sud ils sont plutôt souples et ronds. Le climat "Aux Cras" est situé sur le flanc gauche de la Montagne de Beaune. 250m d'altitude et exposition Est-Sud Est.Vinification et Elevage

DESCRIPTION :

Belle robe grenat intense aux reflets violets. Nez délicat et floral (violettes, roses) avec des notes de fruits entre le bourgeon de cassis et de myrtille. La bouche est d'une belle minéralité, élégante et légèrement épicée. Une finale saline, légèrement asséchante. Vin bien équilibré, riche et élégant et d'un grand potentiel de vieillissement.