



Typicité du vin

Beaune 1^{er} Cru les Cent Vignes est un Vin rouge issu du cépage noble Pinot Noir. La maison exploite une surface de 3.30 Hectares, c'est l'appellation la plus présente.

Sa robe rubis intense annonce la couleur. Son nez, petits fruits rouges, baies des bois et cassis vous séduira. Ses tanins bien présents et puissants affirment la longueur et l'ampleur en bouche de ce vin.

Le Beaune 1er Cru "Les Cent Vignes" saura être apprécié dès sa cinquième année. Les grands millésimes lui donnent une durée de vie de l'ordre de 15 à 25 ans s'il est conservé dans de bonnes conditions.

A consommer entre 16° et 19° lors d'un repas entre amis en famille ou en tête à tête

Mets et Vin

- *Plat principal* : Viandes grillées, œufs en meurette, viande fine et légère, lapin
- *Fromage* : comté, brie, roquefort,