

Beaune Les Teurons 2023

Premier Cru



Date d'acquisition : 1791

Ce climat typiquement Beaunois est réputé pour son raffinement et sa tendresse. Situé sur une petite butte, son nom viendrait du celte et signifierait « le mont ».

Profil de dégustation

Bouquet intense mêlant fruits et fleurs, relevé d'une délicate touche minérale. Vin riche et subtil, soutenu par une belle vivacité qui lui confère un remarquable équilibre.



Pinot noir



7 à 10 ans ou plus

Potentiel de garde



17°C à 18°C

Température de service



**Certification biologique
et conversion
biodynamique en cours**



Est / Sud-Est

Exposition



1,40 ha / 21 ha

Surface

Expertise

Vendanges : 5 septembre 2023

Récolte manuelle en petites caisses de 13 kg. Tri méticuleux de chaque grappe.

Vinification

Vendanges entières : 30 %

Durée d'élevage

20 mois

Conservation

Fûts neufs : 35 %

Terroir

Sol

Argilo-calcaire à dominante calcaire.



Notes du vigneron

Le nez est expressif, avec des notes d'épices douces, de fruits noirs et de café. La bouche est juteuse, sur les petits fruits noirs, et de jolies notes de moka. Un vin qui combine parfum, profondeur et élégance.

