



DOMAINE DE

CHAMPVALLON

GRANDS VINS DE BOURGOGNE
DOMAINE FAMILIAL-TERROIR DE SILEX

BOURGOGNE PINOT BEUROT (Uniquement sur allocation)

VIGNOBLE

Ce cépage très ancien possédant une baie de couleur gris rosé. Ce cépage essentiellement blanc est rare en Bourgogne terre de prédilection du Pinot noir et du Chardonnay. Champvallon le travaille à part entière produisant un vin singulier et raffinée.

Surface : 3 ha Cépage: Pinot Beurot

SOL : Localisé sur une veine unique de silex, nos parcelles possède des pentes très fortes à 9 % et une exposition Sud, Sud-Est.

Production limité de 45hl/ha

VINIFICATION

Vendange manuelle en caissette, vinification en cuve inox et levures indigènes suivis d'un élevage de 6 mois en inox.

DEGUSTATION

Œil Ce cépage, à la belle robe jaune dorée,

Nez Le Pinot Beurot propose des notes fumées typiques avec des arômes de sous-bois, de sarments brûlés, d'abricot, de miel, de cire d'abeille possède un nez d'une grande complexité aromatique.

En bouche. C'est un cépage qui produit des vins étoffés assis sur une belle rondeur allant parfois jusqu'à une opulence légèrement moelleuse. Un vin blanc de caractère, très puissant, qui se garde très bien.

TEMPERATURE DE SERVICE 12.5°C

