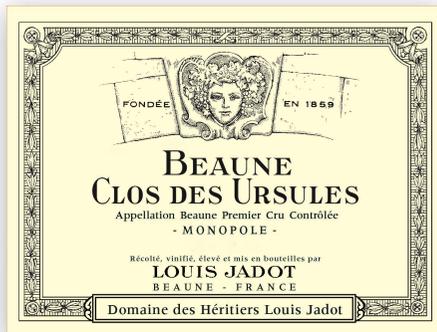
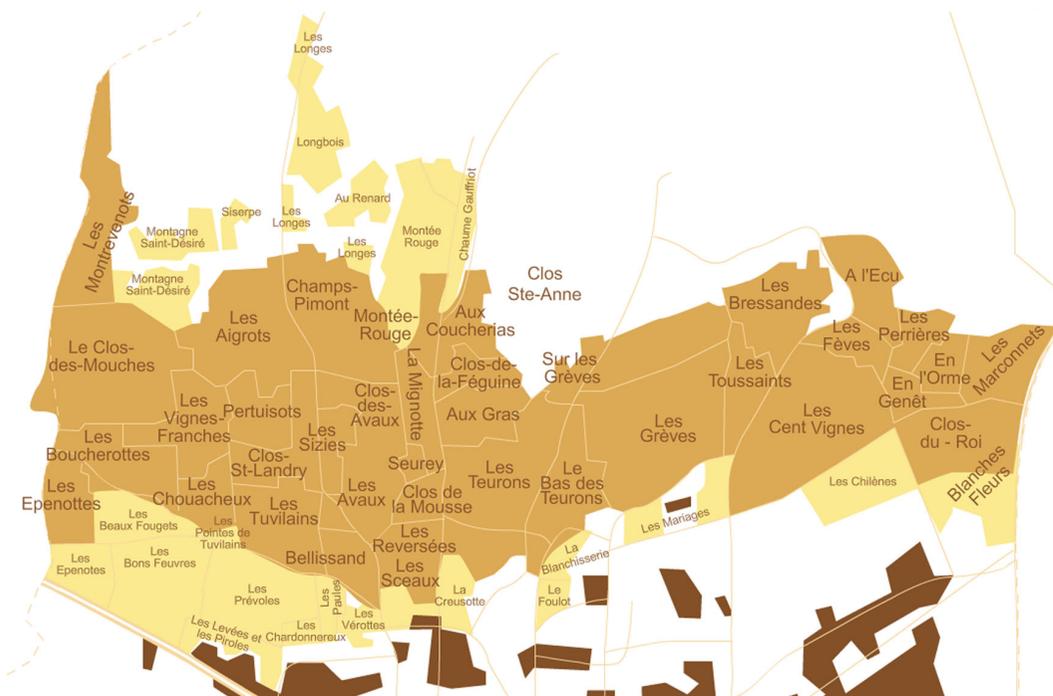


BEAUNE CLOS DES URSULES



Côte de Beaune
Premier Cru
Rouge
100% Pinot Noir



Situation

Le vignoble de Beaune, situé entre Savigny les Beaune au Nord et Pommard au Sud, est le plus étendu de la Côte de Beaune. Il n'y a pas de Grands Crus sur cette commune, mais 36 Premiers Crus.

Le « Clos des Ursules » est une petite parcelle murée au sein du Beaune 1er Cru « Les Vignes Franches ».

Caractéristiques

Cette parcelle a été acquise en 1826 par Louis Henry Denis Jadot et elle est toujours restée propriété de la famille Jadot depuis.

Les parties centrales et sud du vignoble donnent des vins puissants, tanniques et de couleur profonde. La partie Nord donne des vins plus doux et généralement de couleur moins profonde.

Vinification

Ce premier cru est vinifié en cuves ouvertes (raisins égrappés) pendant environ 3-4 semaines afin d'obtenir une expression optimale du terroir. Puis il est mis en fûts de chêne pour un élevage d'environ 18 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

Une structure tout en finesse caractérise ce 1er cru. Ce vin délicat est parfaitement équilibré avec une longue finale en bouche. Par maints aspects, il rappelle les arômes typiques des grands crus issus de la Côte de Nuits.

Il sera un compagnon idéal pour des volailles, et il mettra en valeur veau et quelques gibiers à plume, ainsi que la majorité des fromages.

Conservation

Il se gardera entre 12 et 15 années suivant les millésimes et les conditions de conservation.