



PIERRE ANDRÉ

Beaune 2017

Histoire

Ancré à l'origine sur la colline de Corton et sur les meilleurs terroirs de la Côte de Beaune, Pierre André révolutionne la Bourgogne avec ses idées nouvelles, son dynamisme et son sens du commerce inné. Sa signature, devenue une marque renommée au fil des générations évoque les plus belles appellations pour les amoureux des vins de Bourgogne.

Cépage

Pinot Noir

Origine

Cette appellation se situe au cœur de la Côte de Beaune, aux pieds de collines surplombant cette célèbre ville, capitale des vins de Bourgogne.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne entre 10 et 12 mois.

Type de sol

Le sol est composé de calcaires mêlés à des argiles.



Couleur

Rouge vif et brillant.



Nez

Belle intensité aromatique marquée par des fruits rouges mûrs.



Palais

Un vin structuré avec une belle rondeur en bouche. Les notes toastées apportent une longueur en fin de bouche.

Recommandations

Idéal sur les viandes à saveurs relativement fortes comme le bœuf rôti, braisé ou en sauce, le gigot d'agneau, les gibiers à plume et le porc grillé. Fromages à saveur douce du type Vacherin, Brie de Meaux, Cîteaux...

Services

15 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com