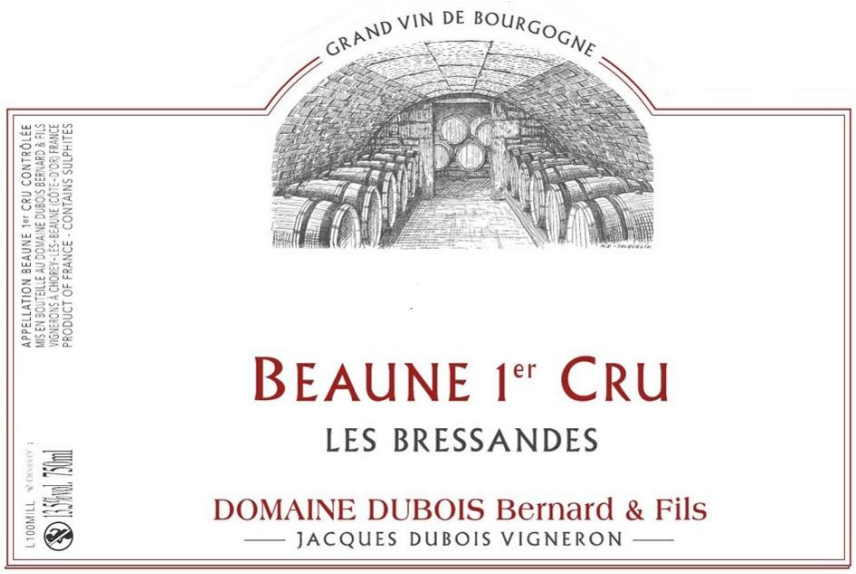
DOMAINE DUBOIS Bernard & Fils

VINGNERON A CHOREY LES BEAUNE



Appellation : Beaune 1er Cru ‘’ Les Bressandes’’

Age de la vigne : Environ 40 ans

Densité : 10000 pieds/hectare

Type de sol : Argilo-calcaire, Bruns avec des cailloux et Graviers

Cépage : Pinot Noir

Surface : 0.70 ha

Production moyenne : 4000 btls

Vendange : Manuelle

Vinification : Nos raisins sont éraflés à 100%, la vinification se déroule sur une durée d'environ 3 semaines avec une période de 4-5 jours de macération pré-fermentaire à froid. Élevage sur une période de 12 mois en fûts.

Chaque année, nous apportons 25 % de fût neuf à notre élevage en provenance de la forêt des Vosges et de l'Allier.

Nous n'utilisons que des levures indigènes naturelles en provenance de notre vignoble.

Dégustation : finesse et veloutée, senteurs de sous-bois, grande complexité, Soyeux et profond.

Accompagnement : Gibier,viande en sauce mijoté, fromage de caractère.

À déguster : Dans les 3 à 20 ans.

A servir : à une température de 16 à 18 °C