



DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT / BEAUNE / BOURGOGNE



Beaune Premier Cru “Les Reversés”

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. L'égrappage est généralisé de façon à renforcer la finesse du Pinot Noir et l'élégance des tanins. Une macération pré fermentaire d'environ 7 jours est réalisée dans des cuves thermo-régulées qui garantissent la précision dans les différentes étapes de la vinification. Lors de la fermentation alcoolique, le moût est dégusté quotidiennement pour adapter pigeages et/ou remontages en fonction de l'évolution de la cuvaison. L'objectif est de permettre une extraction optimale des éléments des pellicules en limitant autant que possible l'apport des éléments grossiers des pépins. Le décuvaage a lieu dans les 20 jours suivant la date de récolte du raisin. Les moûts sont ensuite élevés dans des fûts de 228 litres pendant 12 mois.

La proportion du fût neuf, de l'ordre de 25 à 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

Millésime 2018

Paré d'un costume violine ce premier cru du sud de Beaune déploie un parfum de ronces et de mûres noires complété par un boisé doux. Son abord juteux, tout en chair, vous enveloppe la langue d'un tannin gras. Son final en queue d'épices laisse saliver vos papilles. Dans deux hivers il sera à son apogée.

Millésime 2019

Ce terroir solaire semble avoir pris sa profondeur de robe à son voisin de Pommard. Son parfum est un mélange d'épices douces et de fleurs roses séchées. Son tannin frais et sa saveur fine de pinot met tant le mariage du cépage que le terroir en avant.

Superficie
53a 40c

Age de la vigne
86 ans

Type de sol
Argilo Calcaire

Production annuelle moyenne
1800

