Domaine Françoise André
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT / BEAUNE / BOURGOGNE

Beaune
“Les Bons Feuvres”

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 décuvage 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
Le cardinal a mis sa robe rouge sang, livrant au nez des senteurs douces d’épices vertes comme le musc et la badiane. En bouche son tannin d’abord suave file vers une fermeté de jus digeste. S’il peut déjà être apprécié avec un magret de canard il possède les épaules pour passer par la porte de la cave.

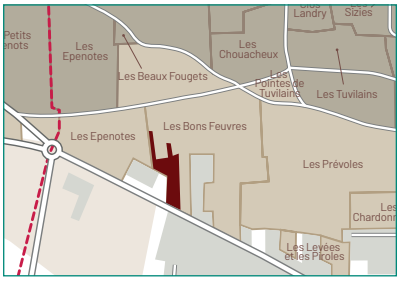
Millésime 2019
La robe du cardinal est toujours aussi belle. Le nez implose par son caractère aromatique de musc et bois de rose. Son enveloppe tannique est toujours aussi suave qu’en 2018 mais elle possède une chair supérieure. Ce vin affiche sa présence avec une noblesse digne d’un premier cru. C’est son année. Et elle fera date.

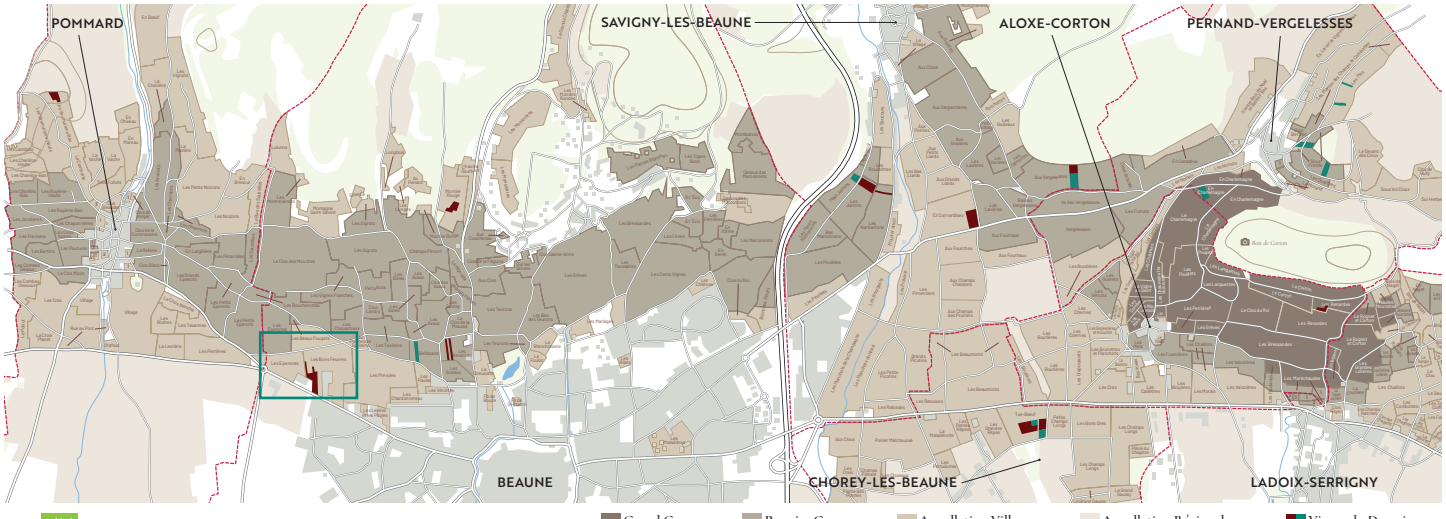
Superficie
89a 01c

Age de la vigne
66 ans

Type de sol
Argilo Calcaire

Production annuelle moyenne
3900





Vins certifiés Bio

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune / Tél. 33 (0) 6 24 66 38 86
andre.lauriane@domainefa.fr / www.domainefrancoiseandre.fr /