



RÉGION Bourgogne

SOUS-RÉGION Côte de Beaune

CLASSIFICATION Appellation d'Origine Contrôlée Premier Cru

CÉPAGES 100% Chardonnay

COULEUR Vin blanc

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Cette appellation se situe au cœur de la Côte de Beaune, aux pieds de collines surplombant cette célèbre ville, capitale des vins de Bourgogne. Le Climat « Champs Pimont » est une grande parcelle au Sud-Ouest de Beaune.

GÉOLOGIE DU SOL

Sols caillouteux et rougeâtres, calcaires et assez marneux : idéal pour de grands vins blancs.

VIGNOBLE

Le vignoble se situe en haut de coteau, à une altitude de 270 m et il est orienté plein Est. Age moyen des vignes : 35 ans. Conduite de la vigne en culture raisonnée. Plantations : 10 000 pieds / hectare. Rendement : 48 hectolitres / hectare.

VENDANGES

Vendanges manuelles.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique est réalisée en fûts de chêne, dont 40% sont neufs.

ELEVAGE

L'élevage se prolonge ensuite pendant 16 mois en fûts de chêne avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune or avec des reflets verts. Arômes de fleurs blanches et d'agrumes qui évoluent avec le temps vers des notes plus épicées de cannelle et de réglisse. Dès l'attaque la richesse du vin apparaît, avec beaucoup d'ampleur et de puissance aromatique. L'acidité en fait un grand vin blanc en apportant rigueur et précision. En fin de bouche les notes boisées dominent et assurent une très belle longueur aromatique.

ACCORDS METS & VINS

Idéal sur des coquillages et fruits de mer gratinés ou des poissons et crevettes agrémentés d'une sauce épicée. Pour les viandes, parfait sur les volailles en sauce. Fromages : bleus, chèvres et gruyères.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

11-12°C

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

A boire dans les 5 ans

ANALYSES

%Vol : 13,4 - SR (g/L) : 1,8 - AT (g/L ac. tartrique) : 5,75



Pierre André ! Ce seul nom évoque les plus grandes appellations de Bourgogne. C'est au cœur de la côte de Beaune et plus précisément sur les terres de Corton, que notre Maison a vu le jour en 1923. Des terres où l'exceptionnel côtoie le merveilleux. Aujourd'hui, nos prestigieux vins de Bourgogne sont dégustés... et réputés dans le monde entier.