

Beaune Premier Cru "Les Avaux"

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

Les vins issus de la parcelle des « Avaux » présentent une robe accentuée de couleur intense et foncée. Le bouquet offre une palette d'arômes très variés et complexes, des notes animales sur fond de cuir et de fruits rouges et noirs, de baies, cassis, griotte.

A la fois soyeux et dense en bouche le Beaune 1^{er} Cru « Les Avaux » affiche une distinction certaine et beaucoup d'équilibre dans un contexte chaleureux et ample. Les tanins s'expriment mais sans excès, magnifiquement fondus avec des saveurs griottées et des nuances confites.



Fiche technique

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| Superficie de l'appellation | 13 ha 79 a 71 ca |
| Superficie en production au domaine | 45 a 52 ca |
| Sol | Argilo-calcaire |
| Encépagement | 100 % Pinot Noir |
| Age moyen de la vigne | 40 ans |
| Vendange manuelle exclusivement | Tri minutieux |
| Egrappage | 100 % |
| Elevage | 30 à 40 % fûts de chêne neufs |