

Domaine  Boussey Laurent

BEAUNE

« Les Prévoles »

Sols : Sols Calcaires argileux colluvions

Climat : Beaune, capitale des vins de Bourgogne, attire surtout pour son Hôtel-Dieu flamboyant et ses caves immenses

Exposition : Sud, sud-est

Cépages et conduite : 100% Pinot Noir. Vignes âgées de 45 ans.
Densité de plantation 10 000 pieds/ha. Taille en Guyot, palissée à 1m10 avec 2 niveaux de fils releveurs.

Méthode de vinification : Récolte égrappée et foulée. Macération suivant méthode traditionnelle pendant environ 20 jours.
Elevage en Fûts de Chêne d'1 an en moyenne.

Dégustation : . Les Prévoles, vieilles vignes de 60 ans donnent des vins intenses et puissants, avec une robe éclatante et vive, aux arômes de cassis, mûre, groseille, humus et sous-bois et de truffes et cuirs en vieillissant.

Garde : . A garder minimum 3 ans. Il sera à boire entre et 10 ans suivant l'année et le plat qu'il devra accompagner Un service à température de 16 à 17° est idéal. Avant 4 ans l'utilisation d'une carafe est recommandée pour un apport en oxygène et un bon développement des arômes. Après 5 ans de garde, il est normal qu'un dépôt apparaisse au fond de la bouteille

Accord mets/vin : Servir à 16°-18° . Le Beaune Prévoles est à boire avec des viandes comme le gibier à poils, rôti ou braisé et des fromages comme l'Epoisses, le Maroilles.

Alcool 13,50%/ vol

Laurent BOUSSEY – Vigneron – 1 rue du pied de la Vallée – 21190 MONTHELIE
Tel : 33(0)3 80 20 02 33 –e-mail : laurent.boussey@sfr.fr

www.bourgogne-boussey.com