

Domaine COSTE - CAUMARTIN

BEAUNE 1^{er} CRU « LES CHOUACHEUX »

- APPELLATION 1^{er} CRU -

TERROIR

Climat : « Les Chouacheux »

Localisation : à l'extrémité de Beaune en direction de Pommard

Cépage : Pinot Noir

Superficie : 0,67 hectare

Altitude : 235 mètres

Exposition : Sud-est

Sol : argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 61 ans



CULTURE DE LA VIGNE

- Taille Guyot
- Ebourgeonnage, palissage
- Utilisation d'engrais vert pour la fertilisation et la structure du sol
- Travail du sol mécanique superficiel (griffage)

VENDANGES, VINIFICATION ET ELEVAGE

- Choix précis de la date de vendanges en fonction de la maturité des baies
- Tri des raisins à la réception
- Eraflage
- Encuvage en baies entières
- Vinification thermorégulée en cuve inox ou béton
- Pré-fermentaire à froid (12°C)
- Fermentation alcoolique avec des levures indigènes
- Pigeages et remontages raisonnés au gré des dégustations
- Décuvage, pressurage
- Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois puis 6 mois en cuve avant la mise en bouteille
- Suivi de la fermentation malo-lactique
- Collage optionnel, filtration Kieselguhr, mise en bouteille

DESCRIPTION GUSTATIVE

Nez aux arômes de fruits rouges, très frais.

En bouche ce vin d'une belle finesse se dévoile avec beaucoup d'élégance et des tannins ronds.

A déguster à partir de 5 ans, peut se garder 12 ans.

Servir à une température comprise entre 15 et 17°C.



Domaine Coste-Caumartin

2 rue du Parc - 21630 Pommard

+33 (0)3 80 22 45 04 - contact@costecaumartin.fr - www.costecaumartin.fr