

Beaune AOP 1er Cru « Clos des Champs Pimont »

CEPAGE

Le cépage roi des grands blancs de Bourgogne: le Chardonnay.

ORIGINE DU NOM

La parcelle des Champs Pimont doit son nom à sa situation en « piémont » au sud de la Montagne de Beaune, elle est entourée de vignes appartenant aux Hospices de Beaune.

TERROIR

Le sol est de type argilo-calcaire, avec des roches plus ou moins dures, situé à proximité d'une ancienne carrière, comme il en existait beaucoup sur la côte, la pierre est abondante se mêlant à une terre ferrugineuse.

VINIFICATION

Les raisins vendangés manuellement sont rapportés en petite caisse pour les garder intacts. Les grappes entières sont ensuite placés dans un pressoir pneumatique où débute un pressurage de deux heures respectueux des raisins. Après un débourbage de 24 heures à basse température, le jus de raisin est placé pour la fermentation en fût de 350 litres, dont 30% de fûts neufs. L'élevage sur lie avec bâtonnage dure jusqu'au mois de juillet. La mise en bouteilles est réalisée après 12 mois d'élevage.



NOTES DE DEGUSTATION

Le Clos des Champs Pimont a des parfums de fleurs blanches et de citron, il est rond dès la mise en bouche, capiteux au début de la dégustation, il s'équilibre entre une douceur fruitée et une fine salinité.



ACCORDS METS ET VINS

A déguster après deux ou trois ans sur une entrée à base de poissons, une charcuterie de caractère comme une terrine de campagne, un risotto aux légumes de printemps, un poisson d'eau douce (brochet poché) ou encore un beau poulet de Bresse juste rôti.

Le Domaine Rapet est fier de défendre une viticulture durable
et de proposer des vins produits dans le respect de l'environnement.

