

## Beaune AOP 1<sup>er</sup> Cru « Grèves »

### CEPAGE

Le seul et l'unique cépage des rouges bourguignons: le Pinot Noir.

### ORIGINE DU NOM

Les Grèves de Bourgogne comme les Graves du Médoc désignent des éboulis fins, des terres graveleuses, sablonneuses particulièrement favorables à la culture de la vigne.

### TERROIR

Ce climat est le plus important de Beaune par sa superficie et sa notoriété. Cette vieille vigne très pentue, de plus de 50 ans, nous révèle petit à petit tout son potentiel pour produire des grands vins.

### VINIFICATION

Nous rentrons les raisins vendangés manuellement en petites caisses, un tapis nous permet ensuite de remplir les cuves en triant le raisin. La fermentation se déroule pendant 15 jours avec des pigeages afin que la richesse et la couleur de la peau se transmettent au vin avant le pressurage. L'élevage a lieu en fût dont 30 % en fûts neufs. Le soutirage avec un soufflet supprime l'usage de la pompe. Toutes ces précautions permettent de limiter au maximum la manipulation du raisin puis du vin et de conserver leur richesse.



### NOTES DE DEGUSTATION

Les vins sont d'une extrême finesse, tant par leurs arômes de fruits que par leurs arômes discrets d'épice. En bouche, ils sont ronds et profonds, alliant élégance et structure tannique. Un Premier Cru proche des plus grands!



### ACCORDS METS ET VINS

Il s'associe parfaitement avec des viandes gouteuses comme le veau, la pintade, des gibiers fins comme le pigeon. Sa structure lui permet même d'accompagner des plats au goût affirmé comme le lapin chasseur ou le coq au vins.

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

