



Beaune

Clos des Mouches 1er Cru AOC, Domaine Berthelemot

Du paradis des abeilles au premier cru

Description:

Le nom Clos des Mouches rappelle une époque révolue où ce coteau ensoleillé était encore couvert de fleurs et d'arbustes et peuplé d'abeilles – en ancien français, «mouches» signifiait en effet «abeilles». Aujourd'hui, ce climat compte parmi les plus prestigieux de Beaune et produit des vins d'une profondeur exceptionnelle. La parcelle de Berthelemot est située au pied de la Montagne de Saint-Désiré, à une altitude de 250 à 300 mètres, avec une exposition sud à sud-est. Autrefois, il y avait ici une carrière dont le calcaire était utilisé pour la construction de la ville de Beaune. Les vignes, dont certaines ont plus de 60 ans, puisent leur force dans ce sol aride et caillouteux et produisent des raisins d'une grande intensité.

Profil aromatique:

Tiefgründiger Duft mit einem Korb roter- aber auch schwarzer Beerenfrüchte, Süssholz und ganz subtile Röstaromen. Am Gaumen zeigt er vom Auftakt bis zum langen Abgang viele Charakter, mit kräftigen, reifen Tanninen und einem dichten Aromaprofil mit Frucht und Kräutern. Diese Lage besitzt ein ausgezeichnetes Alterungspotenzial und entwickelt mit der Zeit Noten von Trockenfrüchten und Leder. Unter den drei Beaune Premier Crus, die das Weingut produziert, ist Clos des Mouches der tiefgründigste.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Côte de Beaune

Producteur: Domaine Berthelemot

Elevage: 15 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

N° article: 1395324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Beaune

Clos des Mouches 1er Cru AOC
Domaine Berthelemot

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.