

# Beaune Les Prevolles



## Grand Vin de Bourgogne

- **Le vigneron** : Florence & Thierry Poulleau
- **Production annuelle moyenne** : 1 100 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl
  
- **Cépage(s)** : 100 % Pinot Noir.
- **Type de Sol**: argilo-calcaire
- **Rendement**: 46 hl/ha
- **Age des vignes** : 70 ans
- **Vendange** : Manuelle

### Vinification:

Egrappage / Macération à froid. Extraction des matières colorantes et tannins. Fermentation alcoolique. Pigeage. Chaptalisation / Decuvage / Pressurage. Vieillessement en fûts. Fermentation malolactique. Soutirage. Filtration légère

### Elevage:

En fûts de chêne (25% neufs)



«Vin ouvert sur des notes de fruits noirs et rouges. Robe éclatante et profonde. Bouche ronde et élégante. Vin riche et souple...»

### Tenue et conservation

8 ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 15-16° C

Accompagne un agneau de 7 heures ou une bavette à l'échalote ainsi qu'un brie ou un camembert

## Récompenses :

- 85/100 Decanter
- .....



## Le MOT DU VIGNERON :

« ..... »



# Beaune Les Prevolles



## Grand Vin de Bourgogne

- **The winegrower :** Florence & Thierry Poulleau
- **Annual production :** 1100 btles
- **% Alc. :** 12.5%/vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Pinot Noir.
- **Type of soil :** Clay and limestone
- **Yield:** 46 hl/ha
- **Age of the vine:** 70 years
- **Harvest :** Hand Picking

### Vinification:

Destemming / Cold maceration. Extraction of colourings and tannins. Alcoholic fermentation. Punching of the cap. Chaptalisation / Devatting / Pressing. Ageing in oak casks. Malolactic fermentation. Racking. Light filtration

### Maturing:

In oak casks (25% new)



« Notes of black and red fruits. Dress bright and deep. Round and elegant mouth. Rich and supple wine. ».

**Aging potential :**  
8 years



### Culinary agreements:

To serve at 15-16° C  
Good match with a lamb (cocked 7 hours) or flank steak with shallots and a brie or camembert



## AWARDS :

- 85/100 Decanter
- .....



## Winemaker comments ::

« ..... »