

Rodolphe

DEMOUGEOT

## Beaune les Beaux Fougets

**Superficie de la parcelle :** 0,50 hectare

**Cépage :** Pinot noir

**Nature du sol :** Argilo-calcaire profond

**Vinification et élevage :** Les pinots noirs sont récoltés dans de petites caisses, afin de préserver les baies. Après un passage sur une table de tri, les raisins sont éraflés puis mis en cuves pour une durée de 12 à 20 jours. Après le pressurage, le vin est élevé en fûts pendant 14 à 16 mois, dont 20 % de bois neuf, et 3 mois en cuves, avant d'être mis en bouteilles par gravité, en fonction du calendrier lunaire.

**Dégustation :** Belle robe intense. Nez sur les fruits rouges et noirs. Structure, solidité et équilibre en bouche. A carafier dans les millésimes récents.

**Température de service :** 14 à 16 °C

**Consommation :** 3 à 12 ans