

BEAUNE 1ER CRU

CUVÉE CYROT CHAUDRON

UN BEAUNE D'ALTITUDE. CARACTÈRE ET FRAÎCHEUR.



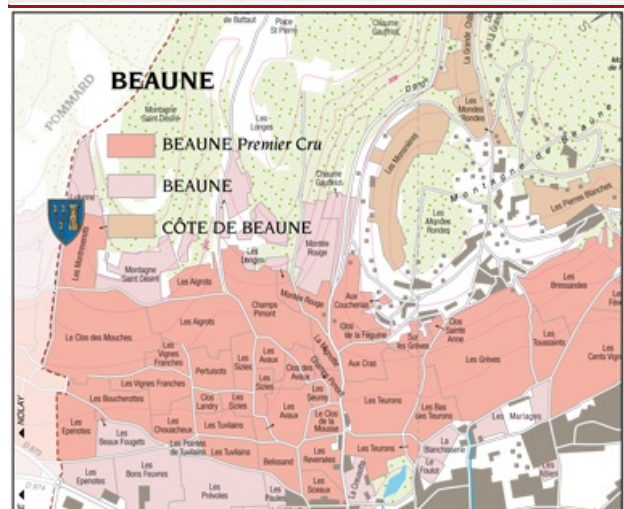
Hospices de Beaune

BEAUNE
Premier Cru
Appellation Beaune 1^{er} Cru Contrôlée
Cuvée Cyrot-Chaudron

Chaque année, le troisième Dimanche de Novembre, a lieu la célèbre vente aux enchères « à la chandelle » des Grands Vins du Domaine des Hospices, constitué tout au long des siècles grâce à de généreuses donations. Ces grands vins en tonneaux sont pris en charge par les acquéreurs qui ont la délicate mission de les élever et de les mettre en bouteilles.

Acquéreur : www.hospices-beaune.com

Elevé et mis en bouteille par
ALBERT BICHOT
à Beaune, Bourgogne, France
Produit de France



DÉGUSTATION

Vin frais et bien structuré, avec un dessous granulaire et tannique, un joli fond offrant un bon potentiel de vieillissement.

ACCORDS METS-VINS

Soupe d'hiver aux champignons des bois. Pièce du boucher grillée.

TERROIRS

Les Montrevenots 0.78 ha

POINTS CLÉS

Région : Côte de Beaune
Village : Beaune
Niveau : Premier Cru
AOC : Beaune 1er Cru
Cépages : Pinot Noir
Couleur : Rouge

HISTOIRE

Ce vignoble est un don des époux Cyrot-Chaudron, datant de 1979. Il est situé dans le Premier Cru Les Montrevenots, peu connu mais très bien placé, près du Beaune Clos des Mouches, en haut d'un coteau près de la frontière avec Pommard.

ALLER PLUS LOIN

Rendez-vous sur www.hospices-beaune.com pour acheter ce vin en primeur lors des prochaines enchères ou découvrir d'autres vins. Vous pouvez également flasher le QR Code ci-contre.



HOSPICES-BEAUNE.COM : LE SITE DÉDIÉ AUX VINS DES
HOSPICES CRÉÉ PAR ALBERT BICHOT, ACHETEUR N°1

Albert Bichot est une grande maison de Bourgogne familiale et indépendante, propriétaire de plus de 100 ha de vignes en Bourgogne à travers plusieurs domaines d'exception. Grâce à un savoir-faire unique dans la sélection, l'achat et l'élevage des grands vins de ce domaine unique au monde, Albert Bichot est l'acheteur n°1 aux enchères. Depuis 2009, notre site www.hospices-beaune.com permet d'acheter en ligne aux enchères et de vivre une expérience d'exception.

