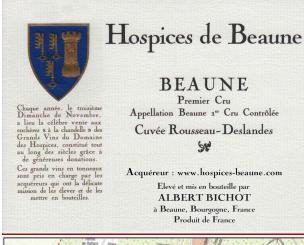


BEAUNE 1ER CRU CUVÉE ROUSSEAU DESLANDES

UNE CUVÉE TYPIQUE DE SES 2 TERROIRS PRINCIPAUX. VIVANTE ET SUAVE.





DÉGUSTATION

Couleur d'une belle intensité qui préfigure un nez complexe de fruits rouges et noirs, très vivant et inspirant. Une cuvée de Beaune qui offre toujours une belle texture suave.

ACCORDS METS-VINS

Risotto de champagninons, carré d'agneau aux herbes, fromages mi-forts

TERROIRS

Les Cent Vignes 1,06 ha., Les Mignottes 0.42 ha., Les Montrevenots 0.71 ha.

POINTS CLÉS

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

HISTOIRE

Antoine Rousseau et Barbe Deslandes fondèrent en 1645 l'Hôpital de la Sainte-Trinité, par la suite renommé l'Hospice de la Charité et associé aux Hospices de Beaune à la Révolution. Sa vocation a largement évolué avec le temps : initialement centre d'accueil pour les orphelins issus des épidémies consécutives de peste, il abrite aujourd'hui un centre de soins pour personnes âgées. La parcelle des Cent Vignes, dont les vignes ont majoritairement été plantées entre 1944 et 1958, constitue le coeur de cette Cuvée, soit 60% de sa composition. Surplombant Pommard et représentant le reste de la Cuvée, la parcelle des Montrevenots n'est constituée que de vieilles vignes antérieures à 1966.

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 aux enchères. Depuis 2009, notre site www.hospicesbeaune.com permet d'acheteur en ligne aux enchères et de vivre une expérience d'exception.

