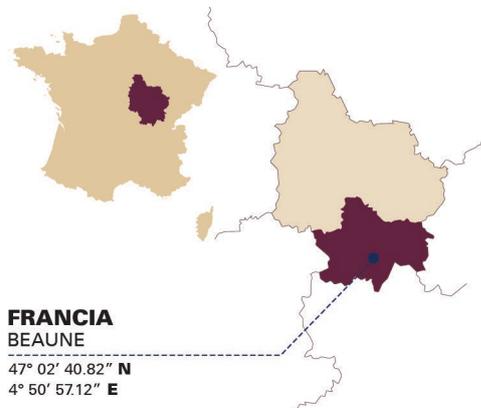




COTEAUX BOURGUIGNONS L'ECLOS DES ABEILLES

BEAUNE / FRANCIA

La tenuta si trova a Beaune. I suoi edifici sono ricchi di storia, e risalgono al XVI secolo. L'acquisto della tenuta da parte di Nicolas Potel risale al 2005, dopo un periodo di riabilitazione lungo e accurato. Il lavoro è durato due anni e coinvolse molte persone. L'obiettivo è quello di soddisfare l'HQE (Alta Qualità Ambientale) in termini di costruzione, per essere coerente con la filosofia aziendale di lavorazione dei vini. «Operiamo riducendo al minimo l'impatto ambientale per permetterci di lavorare in un ambiente rispettoso della natura. Oggi i nostri vigneti si estendono da Santenay, Saint Romain, Volnay, Beaune, Nuits Saint Georges Vosne Romanée e hanno tutti tra i 50 ei 110 anni. Tutte le viti e i vini vengono lavorati secondo metodi biologici e vinificate senza adiuvante enologico, senza zuccheraggio e acidificazione. Il nostro obiettivo è di avere solo vigne "vecchie". La più giovane ha più di 35 anni, il Beaune 1er Cru Strikes ne ha 104. Le radici delle piante vanno molto in profondità nel terreno per sfruttare il meglio della terra. Questo permette un'alta resistenza nelle annate più calde.»



FRANCIA

BEAUNE

47° 02' 40.82" N

4° 50' 57.12" E



ANNO DI FONDAZIONE

2005



ESTENSIONE TERRITORIO

19 Ha



BOTTIGLIE IN UN ANNO

100.000



VITIGNI

CHARDONNAY - PINOT NOIR



TIPOLOGIA

Vino bianco - AOC Coteaux Bourguignons



ZONA DI PRODUZIONE

Côte de Beaune, Bourgogne, a 231m slm.



VITIGNO

100% Chardonnay



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo calcareo-argilloso



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura lenta dei grappoli (6-8 ore) e passaggio del mosto in acciaio, dove rimane per 2 giorni prima di passare nelle botti di rovere, dove avviene la fermentazione. Riposo in legno per un anno prima dell'imbottigliamento.



POTENZIALE

5 anni.



COLORE

Giallo dorato.



PROFUMO

Al naso è intenso e pieno di sfumature, con note di frutta bianca ben in evidenza.



SAPORE

In bocca è pulito, netto, fresco e armonico.



ABBINAMENTI

Perfetto per il momento dell'aperitivo. Temperatura di servizio: 12-14°C.

