

Grands vins de Bourgogne - Propriétaire Récoltant

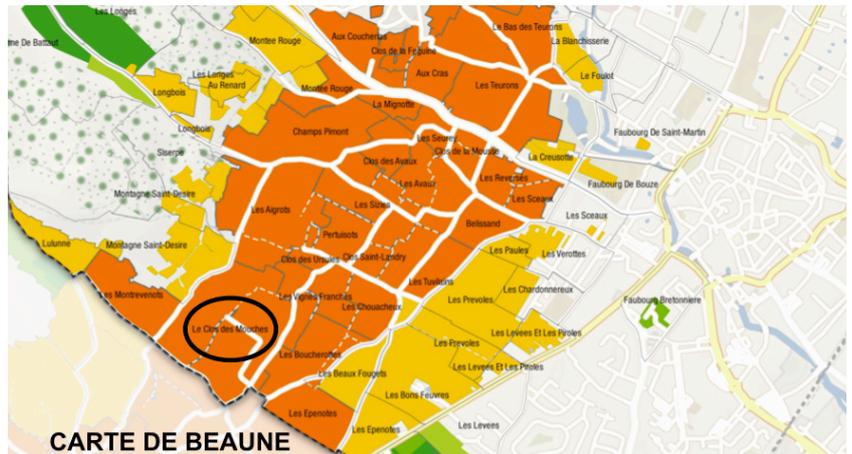
Domaine Michel Arcelain

Pommard

Beaune 1er Cru *« Clos des Mouches »*

Lieu-dit : Beaune "Clos des Mouches"

Cépage : Pinot noir



Bouteille cirée



Étiquettes numérotées

Notre Beaune 1er Cru "Clos Des Mouches" est un vin rouge d'une élégance et d'une finesse remarquable.

Il est élevé dans notre cave en fûts de chêne pendant 20 mois.

Sa robe est d'un rouge rubis profond et brillant.

En bouche, Il y a des notes de fruits rouges (mûres, griottes), mais aussi de sous-bois et très légèrement de réglisse.

Sa texture soyeuse et des tanins élégants lui apportent une harmonie en bouche sans égal.

Vinification : 100% égrappés, cuvage 15 jours

Élevage : 20 mois en fût de Chêne, 25% de futs neufs

Service : 16/19 °C

Conservation : 20 - 25 ans (si les conditions de garde sont respectées)