



Domaine des Terregelesses, Françoise André

BEAUNE 1^{ER} CRU ROUGE « LES REVERSÉS »

Superficie vigne 0h26a70c

Age de la vigne 35 ans

Cépage Pinot Noir

Type de sol argileux

Vinification / Elevage

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. L'égrappage est généralisé, seuls 10 à 15% des rafles peuvent être laissés sur des cuvées de belle maturité pour apporter une touche de fraîcheur aromatique. Une macération pré fermentaire d'environ 4 jours est réalisée à laquelle succèdent des pigeages et remontages quotidiens. L'objectif de cette gestion de la macération est de permettre une extraction optimale des éléments des pellicules en limitant autant que possible l'apport des éléments grossiers des pépins. Le

décuvage a lieu dans les 15 jours de la date de la récolte du raisin. Les moûts sont ensuite élevés dans des fûts de 228 litres. La proportion du fût neuf, de l'ordre de 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

Production annuelle moyenne

1200 bouteilles.

Millésime 2014

Au carmin de la robe répond une fragrance folle de patchouli et de ronces. La structure du premier cru est là : un complet de trois pièces qui ajuste sur la langue un tannin soyeux et une finale saline. Une nouvelle cuvée qui fera date. Caressant.



Domaine des Terregelesses - Françoise André

7 Rempart Saint Jean 21200 Beaune Tél. 06 24 66 38 86 Contact : Lauriane ANDRE andre.lauriane@yahoo.com