



Domaine des Terregelesses, Françoise André

BEAUNE ROUGE « LES BONNS FEUVRES »

Superficie vigne 89a01

Age de la vigne 25 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

3 000 bouteilles.

Millésime 2009

Un rouge grenat brillant couvre le calice. La rose et l'églantine flottent dans le verre.

L'entrée en bouche est rendue ronde et onctueuse par des tannins enrobés et une finale saline. S'il est très bon maintenant il sera à son meilleur en 2016/2017.

Millésime 2010

Une parure au carmin sombre étage des arômes fermes et gourmands de pulpe de cassis. C'est au palais qu'il dévoile un fruité tendre et croquant, laissant transpirer la salinité naturelle de son terroir.

Millésime 2012

S'il la robe à l'allure d'une jolie grenadine à l'eau il réveille le bourgeon de cassis par un noble végétal. Ce qui frappe en bouche c'est la digestibilité de tannin (digne des meilleurs gamays) mais avec l'élégance et la finesse du pinot noir. La côte de bœuf n'a qu'à bien se tenir !

Millésime 2013

Son carmin franc s'ouvre sur la fermeté des épices avec une touche d'humus. Sa saveur s'équilibre avec le croquant de la framboise. Sa nature digeste en fera un bon compagnon pour une brochette de poulet mariné.

Millésime 2014

Le rouge s'est lié au rubis et se parfume de notes d'épices douces (baies roses, coriandre) et de pivoine. Sa matière tactile surprend par son tanin ferme. Un vin de cave réservé aux amateurs patients. Volumentique.