



Domaine des Terregelesses, Françoise André

BEAUNE ROUGE « MONTÉE ROUGE »

Superficie vigne 0h42a80c

Age de la vigne 60 ans

Cépage Pinot Noir

Type de sol argilo calcaire

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 en-

suite 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

2000 bouteilles.

Millésime 2013

Sa parure de grenat doux offre un parfum de cassis et de mûre. Il débute avec la vivacité de la quetsches et termine sur un tannin ferme et juteux. Né pour la cave il accompagnera un rôti de bœuf.

Millésime 2014

Sous une robe de cardinal s'exprime le boisé délicatement fumé de l'élevage.

Souple du début à la fin il offre un croquant sur la cerise rouge qui le donnera à boire facilement dans les deux premières années. Séduisant.



Domaine des Terregelesses - Françoise André

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