



DOMAINE ARNOUX
Vignerons

BEAUNE 1^{ER} CRU « EN GENÊT »

Superficie	87 ares
Cépage	Pinot Noir
Année de plantation	1982
Exposition	sud-est
Altitude	250 mètres
Terroirs	sol calcaire, brun, mêlé d'argile et sableux
Vendanges	manuelles
Vinifications	Pré-fermentaire à froid. Une vingtaine de jours de cuvaison, avec légers pigeages et remontages. Levures indigènes.
Elevage	12 mois en fûts puis 3 à 4 mois en cuves. Environ 15 à 20% de fûts neufs en fonction des années

Dégustation

ROBE

rubis, éclatante et vive

NEZ

bouquet d'arômes de fruits rouges et noirs comme le cassis, la mûre, la cerise et la groseille. Puis des fragrances d'humus et de sous-bois avec l'âge.

BOUCHE

délicate et texture soyeuse, ce vin mêle rondeur et élégance pour exprimer le meilleur de son terroir. Complexe et riche, il a su construire son identité tant par son côté élégant et charmeur, que par sa longueur et son ampleur en bouche.

Service

TEMPS DE GARDE

4 à 10 ans

TEMPERATURE DE SERVICE

14 à 16°C

ACCORDS METS ET VINS

s'accorde parfaitement avec des plats en sauces comme un bœuf bourguignon ou une blanquette de veau, des viandes musquées et très fermes, comme le gibier à poils, rôti ou braisé mais également avec des fromages de caractères.