



DOMAINE ARNOUX  
*Vignerons*

## BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU « LES CENT VIGNES »

Superficie	62 ares
Cépage	Pinot Noir
Année de plantation	1988
Exposition	sud-est
Altitude	225 mètres
Terroirs	sol argilo-calcaire profond, parsemé d'une couche de limons
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

pleine expression du Pinot Noir avec des arômes de fruits rouges mûrs comme la cerise noire.

#### BOUCHE

« Les Cent Vignes » bénéficient d'une réputation remarquable. Il développe une grande puissance aromatique en bouche et une texture charnue. Ses tanins soyeux et son élégance d'exception, révèle une finale de grande classe.

### 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.