

HENRI PION

Beaune 1^{er} Cru
Clos des Mouches

Millésime : 2016

900 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Beaune 1^{er} Cru

[Côte de Beaune]

Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

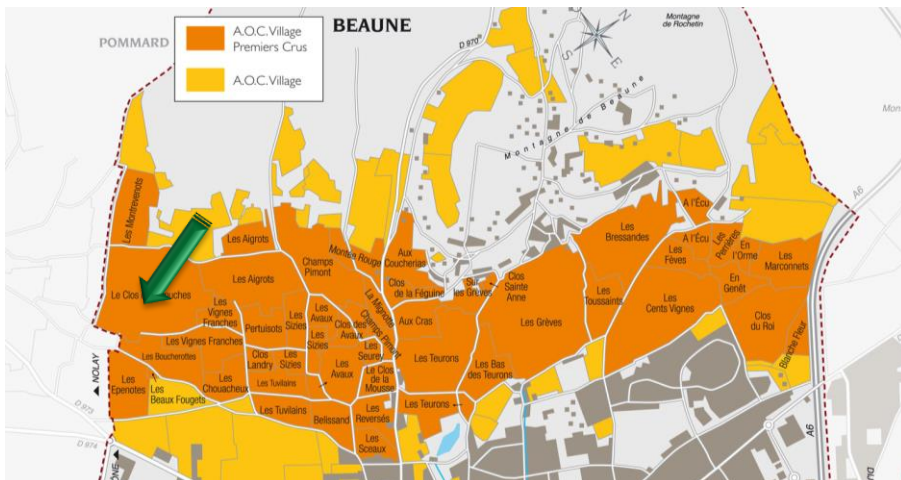
4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



L'APPELLATION BEAUNE produit des vins généreux et corsés, de garde, pleins de corps et d'esprit. Située en plein cœur de la Côte de Beaune, entre Savigny-lès-Beaune au nord et Pommard au sud, cette appellation regroupe 42 Premiers Crus, soit 70 % du vignoble, dont l'incontournable Clos des Mouches.

AIRE DE PRODUCTION: A Beaune, le *Clos des Mouches* est dédié à la vigne et aux vergers depuis des siècles. Ce clos est situé sur un coteau exposé plein sud. Le sol de roche marno-calcaire au cœur du Clos permet une évolution des vins d'une grande finesse.



TECHNIQUES: Les raisins sont vendangés à la main, triés puis éraflés et élevés en fût de chêne français durant 14 mois dont 10% de fûts neufs. Filtration douce et faible sulfitage.

NOTES DE DEGUSTATION: Sa robe est d'un beau rouge rubis profond. Le nez a la fraîcheur des vins jeunes, aux notes dominantes de mûres et de griottes. La bouche est franche et charnue. Un vin d'exception.

POTENTIEL DE GARDE: Plaisant à boire jeune, il peut se conserver 5 à 10 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE: 15 à 17° C