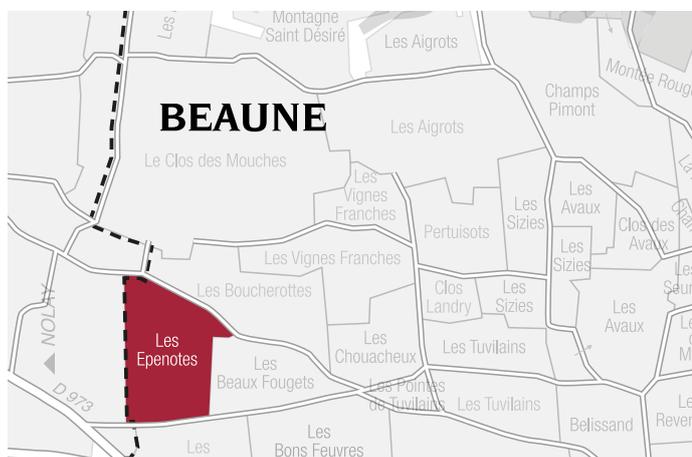


Beaune 1^{er} Cru

Les Epenottes

Robe intense et brillante. Très expressif et élégant. Ce climat situé à la limite de Beaune coté Pommard produit un vin réunissant la finesse de l'un et l'intensité de l'autre.

APPELLATION	Beaune 1 ^{er} Cru
ENCÉPAGEMENT	Pinot Noir
SOLS	Argilo-calcaire
VENDANGES	Manuelles, et tri sélectif sur tables de tri dont une vibrante
VINIFICATION	Soit éraflage, soit proportion de vendange entière selon les millésimes, macération à froid 3 à 5 jours, des températures, pigeages doux et remontages 2 à 3 fois par jour, cuvaison totale : 16 à 18 jours selon les millésimes.
ÉLEVAGE	14 à 16 mois en fût de chêne français dont 30% neuf, mise en bouteille par nos soins au Domaine.



Beaune 1^{er} Cru

Les Epenottes

A bright and intense colour. Very expressive and elegant. This "climat" is situated on the verge of Beaune, on the Pommard side. It produces a wine combining the delicacy of the first and the intensity of the second.

APPELLATION	Beaune 1 ^{er} Cru
VINESTOCK	Pinot Noir
SOILS	Clay-limestone
HARVESTING	By hand, and strict sorting on 2 sorting tables, one of which is vibrating
WINE-MAKING	Stalking or % of full grapes, cold maceration for about 3 to 5 days, temperature control, soft crushing and pumping over 2 to 3 times a day, total fermentation on skins: 16 to 18 days according to vintages.
MATURING	14 to 16 months in French oak barrels, 30% of which are new, bottled by us at the winery.

