



## CARACTERE DU VIN

Beaune 1<sup>er</sup> Cru à l'Ecu est un Vin rouge issu du cépage noble Pinot Noir, la maison exploite une surface de 19 ares.

Vin rouge récolté du côté nord du territoire de Beaune. Robe assez foncée. Arômes de cerise, framboise, cassis où se mêlent quelques notes de boisées.

Vin riche, concentré, complexe avec beaucoup de race et de finesse.

Le Beaune 1er Cru "à l'Ecu" saura être apprécié dès sa cinquième année. Les grands millésimes lui donnent une durée de vie de l'ordre de 15 à 25 ans s'il est conservé dans de bonnes conditions

A consommer entre 16° et 19° lors d'un repas entre amis en famille ou en tête à tête

## Mets et Vin

○ *Plat principal* : viande fine en sauce, gibier, tourte de canard aux morilles

○ *Fromage* : camembert authentique, morbier, tom de Savoie