

Maison Champy

# BEAUNE AUX CRAS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Beaune Premier Cru

**Zona produttiva** Borgogna, Côte de Beaune, nel comune di Beaune. Parcella Aux Cras.

**Vitigno** 100% Pinot Noir

**Tipologia del terreno** Suolo argilloso-calcareo.

**Vinificazione** Il processo di vinificazione è tradizionale, con fermentazione in tini aperti.

**Invecchiamento** Affinato in botti di rovere, di cui il 30% nuove.

## NOTE ORGANOLETTICHE

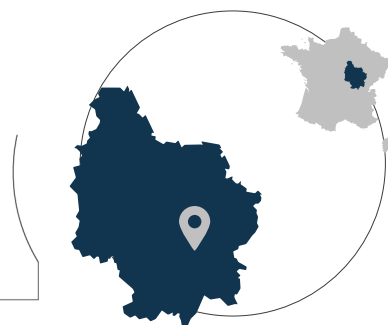
**Colore** Colore granato intenso con riflessi porpora.

**Profumo** Naso delicato e floreale (viola, rosa) con note di frutta tra ribes nero e bocciolo di mirtillo.

**Sapore** Al palato una bella mineralità, elegante e leggermente speziato. Vino equilibrato, ricco ed elegante con grandi potenzialità invecchiamento.

**Abbinamenti** Ideale per un petto d'anatra con salsa di ribes nero, cervo con mirtilli rossi, spezzatino di manzo all'uva, quaglia ripiena di foie gras o una selezione di formaggi.

**Temperatura di servizio** 14/16° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS  
JOSÉ RAMALHO (cellar master)  
FRANCIS SIMON (vineyard director)



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR

