

# BEAUNE - GRÈVES

## PREMIER CRU

Grèves est situé au cœur du coteau de Beaune. Le lieu-dit "Les Grèves" fait référence aux terres graveleuses et peut être considéré comme un dérivé de "graves", sortes de roches friables, associés aux argiles favorables à la culture de la vigne.

Notre parcelle de 1,04 hectares possède une exposition sud-est. Plantée pour une partie vers 1960 et pour l'autre dans les années 1980, cette vigne est située à mi coteau, à l'endroit où la pente est la plus raide : ce qui favorise une maturité précoce.

Les vignes, plantées sur un sol léger, sablonneux formé de petits cailloux et d'argilo-calcaire, bénéficient d'une exposition optimale.

PINOT NOIR

DOMAINE GÉNOT-BOULANGER

### VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Egrappage à 100% nos raisins de Pinot Noir.

Cuaison longue, environ 2 à 3 semaines avec fermentation en levure indigène pour conserver la typicité du millésime.

Extraction douce, basée sur des remontages et seulement quelques pigeages.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne avec environ 10 à 15% de fûts neufs.

6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Nos vins rouges ne sont pas filtrés.



### DÉGUSTATION -

Le nez présente tout de go le génie du Pinot Noir : toutes les baies rouges et noires chantent en canon avec les épices douces et l'on perçoit même des notes camphrées, une éblouissante complexité qui s'étend à l'aération. La palette aromatique est infinie.

La bouche possède le même grand caractère : soigneusement corsée, bâtie, les tanins sont fermes et fins et une minéralité vibrante les déroule en profondeur. Ce vin puissant sera le compagnon idéal de la gastronomie carnée et il comblera les amateurs de vins géologiques.



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.