

# BEAUNE - MONTREVENOTS PREMIER CRU

PINOT NOIR

DOMAINE GÉNOT-BOULANGER

L'appellation « Montrevenots » termine le coteau sud de l'appellation en sa partie haute. Elle tient son nom du camp militaire et du hameau, situé à cet endroit au cinquième siècle. Elle est située juste au-dessus du climat du Clos des Mouches et en dessous des Lulunne, sur un plateau calcaire.

Notre parcelle tout en Pinot noir est divisée en deux parties, une partie a été plantée en 1999 (0.2h) et l'autre partie est au repos (0.15h). Elle est située sur le versant sud de la côte de Beaune à la frontière avec Pommard et possède une exposition sud-ouest. Le sol est pierreux et riche en calcaire, avec des marnes blanches.

## 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 est plus franc et plus indivisible que celui du Beaune 1er Cru « Grèves », il présente de forts arômes de cerise : la burlat du printemps juteuse et sucrée.

La bouche est légère et enjouée, la fraîcheur s'envole vers une jolie finale fruitée. Voilà un Beaune tout en délicatesse et en soyeux que l'on associera avec des mets délicats : poissons blancs et surtout roses, il sera le compagnon rêvé d'un régal de truites !



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