



DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT / BEAUNE / BOURGOGNE



Beaune “Montée Rouge”

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. L'égrappage est généralisé de façon à renforcer la finesse du Pinot Noir et l'élégance des tanins. Une macération pré fermentaire d'environ 7 jours est réalisée dans des cuves thermo-régulées qui garantissent la précision dans les différentes étapes de la vinification. Lors de la fermentation alcoolique, le moût est dégusté quotidiennement pour adapter pigeages et/ou remontages en fonction de l'évolution de la cuvaison. L'objectif est de permettre une extraction optimale des éléments des pellicules en limitant autant que possible l'apport des éléments grossiers des pépins. Le décuvaage a lieu dans les 20 jours suivant la date de récolte du raisin. Les moûts sont ensuite élevés dans des fûts de 228 litres pendant 12 mois.

La proportion du fût neuf, de l'ordre de 25 à 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

Millésime 2018

Si sa robe rouge est peu intense elle ne manque pas d'allumer le pinot du regard. Le boisé prend le dessus sur les fleurs rouges (pivoine et rose) du nez. Sa matière au tannin clair pose en bouche une fraîcheur désaltérante comme de l'eau de roche. Des plats simples, sans sauce ni arabesques, comme un poulet rôti, l'escorteront dans sa dernière demeure.

Millésime 2019

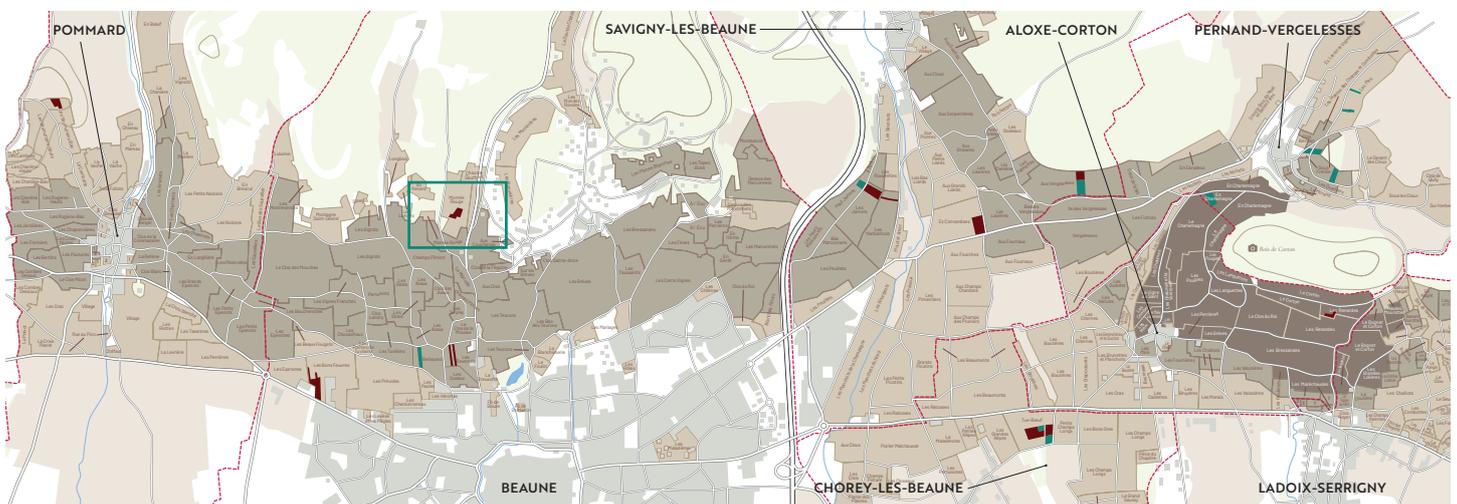
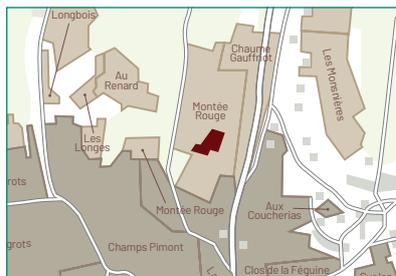
Impressionnant par la pureté carmin de son jus « La Montée Rouge » monte encore d'un cran en qualité. Le jus est fondu dans un tannin soyeux comme en Côte de Nuits. Le nez revient tutoyer les roses en bouton et la pivoine. L'impression qu'il laisse fait de lui un vin sans artifice, à boire seul comme un plat.

Superficie
42a 80c

Age de la vigne
60 ans

Type de sol
Argilo Calcaire

Production annuelle moyenne
1800



7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune / Tél. 33 (0) 6 24 66 38 86
andre.lauriane@domainefa.fr / www.domainefrancoisandre.fr / f i n y