



DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT / BEAUNE / BOURGOGNE



Beaune Premier Cru “Bellissand”

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. Les raisins entiers sont ensuite pressés en pressoir pneumatique. Le pressurage avec montée en pression lente et régulière permet d'obtenir des vins fins et élégants. Dans cette même optique, le débourbage (séparation du moût avec les matières en suspension) est poussé. Les moûts (jus recueillis en écrasant le raisin) réalisent leurs fermentations alcooliques et malo-lactiques en fût de 350 litres.

Le batonnage est limité voire proscrit sur les millésimes solaires afin de préserver la fraîcheur et la tension du vin. 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

Le tout nouveau premier cru blanc de Beaune est maintenant disponible. Sous un voile or vert il se parfume de chèvrefeuille et de tilleul en fleurs. Sa texture de bouche grasse enveloppe la langue d'un fruit jaune mûr et équilibrée. Sa petite longueur en fait un vin aujourd'hui pour demain.

Millésime 2019

Ce second millésime met tout le monde d'accord. Oui, le Beaune blanc est une perle irisée au milieu d'un collier de vins couleur rubis. Sa texture grasse est rendue savoureuse par son volume de fruit jaune mûr complètement digeste. Avec sa finale fraîche vous n'attendrez pas longtemps avant de vous resservir.

Superficie
44a 85c

Age de la vigne
5 ans

Type de sol
Argileux

Production annuelle moyenne
2400

