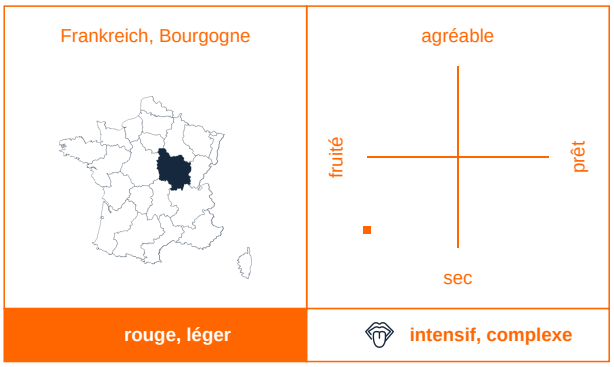
BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1ER CRU ROUGE AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2006



Le nom de ce célèbre Premier Cru remonte au Moyen Age, à lépoque où les parcelles en pente exposées au sud et au sud-ouest accueillaient des ruches. Dans la région de Beaune, le mot < mouches > désignait en effet les abeilles. Le bouquet intense et subtile révèle demblée une élégance et une finesse sans pareilles. Quant à la composition aromatique, elle est parfaite: la quintessence du Pinot Noir ! Ce sont les arômes fruités rappelant la framboise, la fraise, la cerise et le pruneau associés à des notes classiques de sous-bois, de menthe et de thé noir qui se mettent en scène. Par sa texture très riche et son élégante structure, ce vin de prestige de JOSEPH DROUHIN offre une expérience unique. Cet incroyable potentiel fruité, cette densité tannique dune délicate onctuosité, cette finale toute dharmonie sont lexpression dun tout grand vin.



Pinot Noir

Maturité optimale: 3 - 13 Années

Pendant 18 mois en pièce (fûts de chêne français dune contenance de 228 litres)

cerise, pruneau, framboise, fraise, menthe / menthol, thé noir, réglisse, vanille, cannelle, caramel, champignon

poitrine de veau farcie, filet de veau en croûte, fromage d'alpage, gruyère, comté, roulade de légumes

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14.5 % Vol.

VDI MIGROS partner

Contient des sulfites

