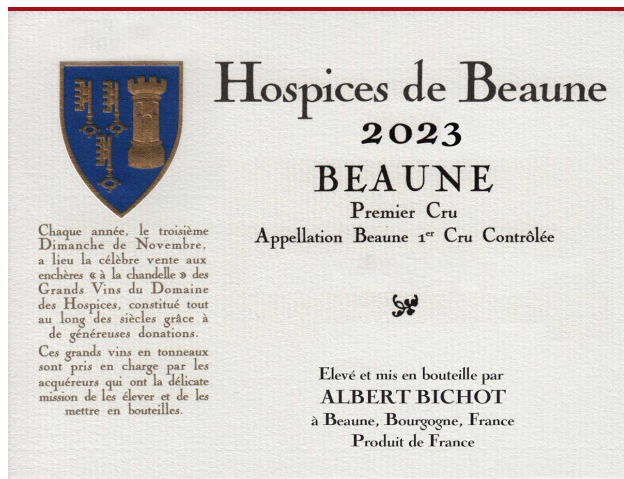


BEAUNE 1ER CRU EN PRIMEUR

UN SPLENDIDE REPRÉSENTANT DU MILLÉSIME 2023 ET DE 5 SIÈCLES D'HISTOIRE.
CARACTÈRE ET PRÉCISION.



DÉGUSTATION

Fidèle à l'esprit du millésime, ce Beaune 1er Cru dévoile des saveurs typiques du Pinot Noir sur les terroirs de l'appellation. Un nez frais de petits fruits rouges et noirs (fraise des bois, groseille) avec une touche mentholée. Une bouche très sapide, avec une belle trame acidulée et un joli corps. L'élevage dans nos caves Albert Bichot permettra de polir doucement ce très joli vin. Incontournable!

• Découvrir le millésime 2023

ACCORDS METS-VINS

Une belle assiette de charcuterie, un risotto aux cèpes, une jolie grillade, un savoureux plateau de fromages.

TERROIRS

Traditionnellement, les cuvées de Beaune des Hospices sont issues de plusieurs terroirs différents, harmonieusement assemblés.

POINTS CLÉS

Région : Côte de Beaune
Village : Beaune
Niveau : Premier Cru
AOC : Beaune 1er Cru
Cépages : Pinot Noir
Couleur : Rouge

HISTOIRE

Nous choisirons à l'issue de nos nombreuses dégustations et durant les enchères, en fonction des cours, la cuvée de Beaune 1er Cru correspondant le plus à nos et vos attentes.

ALLER PLUS LOIN

Rendez-vous sur www.hospices-beaune.com pour acheter ce vin



HOSPICES-BEAUNE.COM : LE SITE DÉDIÉ AUX VINS DES
HOSPICES CRÉÉ PAR ALBERT BICHOT, ACHETEUR N°1

Albert Bichot est une grande maison de Bourgogne familiale et indépendante, propriétaire de plus de 100 ha de vignes en Bourgogne à travers plusieurs domaines d'exception. Grâce à un savoir-faire unique dans la sélection, l'achat et l'élevage des grands vins de ce domaine unique au monde, Albert Bichot est l'acheteur n°1 aux enchères. Depuis 2009, notre site www.hospices-beaune.com permet d'acheter en ligne aux enchères et de vivre une expérience d'exception.

