BEAUNE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Beaune

Naudin Tiercin

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Histoire : Image même de la Bourgogne et capitale de son vin, Beaune attire les regards du monde entier lors de la vente des vins de ses Hospices.

Cépages : Pinot noir

Vinification et élevage : Les raisins sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne et élevés pendant 15 mois.

Dégustation : Une robe d'un beau rubis foncé. Son nez expressif se révèle sur les fruits noirs (cassis), des notes de cerise à l'eau-de-vie voire de confiture de mûre, de caramel et de vanille. L'attaque est fraîche et franche, la bouche chaude et épicée. Bel équilibre sur des tanins présents mais enrobés. Belle persistance.

Accompagnement : Ce vin sera le partenaire idéal d'un magret de canard sauce cassis, d'une noisette de chevreuil aux airelles, d'une caille farcie au foie gras… ou d'un beau plateau de fromages.

Servir à : une température comprise entre 16° et 18°C.

Garde : 5 – 7 ans

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 443 350 040 772	1.25	80 x 80 x 295	126 BOUTEILLES	630 BOUTEILLES
CARTON		7.5	250 x 170 x 305	21 CARTONS	105 CARTONS
PALETTE COMPLETE		750	1200 x 800 x 1400	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET

SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948

TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – Email : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com