



DOMAINE DENIS CARRÉ

BOURGOGNE

BEAUNE 1^{ER} CRU

Les Tuvilains



- *Lieu-dit* : « **Les Tuvilains** »
- *Cépage* : 100 % Pinot Noir
- *Années de plantation* : **1970, 1984, 2018**
- *Terroir* : Sol brun calcaire avec des alluvions
- *Altitude* : **230 Mètres**
- *Exposition* : Sud-Est
- *Vendange* : Manuelle avec tri à la vigne
- *Durée d'élevage* : 20 Mois
- *Culture* : Certifiée **Agriculture Biologique** depuis 2024

Le nom « Tuvilains » remonte au Moyen Âge, lorsque les paysans travaillaient ces terres avec ardeur. Situé en bas de coteau, au sud de Beaune, à 230 mètres d'altitude et exposé Sud-Est, le **Premier Cru « Les Tuvilains »** jouxte le célèbre « **Clos des Avaux** ».

Le Pinot Noir s'enracine ici dans un sol brun calcaire mêlé d'alluvions, dont la nature favorise à la fois richesse, fraîcheur et finesse.

Le nez s'exprime sur la **cerise, les petits fruits rouges** et de délicates **notes florales**, puis d'une fine touche épicée. En bouche, la texture est **ample et soyeuse**, soutenue par des tanins fins.

Un **Premier Cru élégant, fin et vibrant**, où la concentration du fruit s'équilibre avec la fraîcheur du terroir.

Déjà séduisant par son toucher et son éclat aromatique, il possède la structure nécessaire pour gagner en profondeur après quelques années en cave.

