



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* : 16 – 20 mois
- *Culture* : Conversion vers l'agriculture biologique depuis 2020.



Le nom de *Tuvilains* date du Moyen Âge et désigne un lieu où les paysans travaillaient la terre avec ardeur.

Cette parcelle de 1^{er} Cru où le pinot noir s'exprime à merveille est située en bas de coteau à côté du célèbre « *Clos des Avaux* », sur un sol brun calcaire et composé d'alluvions. Cette situation donne naissance à un 1^{er} cru tout en finesse, riche, élégant, avec des notes florales au nez et une très belle longueur en bouche.

Ses beaux tanins soyeux et sa belle minéralité lui offrent un joli potentiel de vieillissement. Un 1^{er} cru équilibré, élégant et concentré. A garder quelques années en cave.