



## LA CONQUÊTE DES VINS DE BOURGOGNE

La maison Victor Blachet puise son héritage dans la grande histoire des Ducs de Bourgogne. Nos vins sont à l'image des plus grands, et ils sauront vous conquérir.

### BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU LES AIGROTS



GRAND VIN DE BOURGOGNE

### SAINT-AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU EN REMILLY



GRAND VIN DE BOURGOGNE

### MARANGES 1<sup>ER</sup> CRU CLOS TONNERRE



GRAND VIN DE BOURGOGNE

### RULLY 1<sup>ER</sup> CRU LA PUCELLE



GRAND VIN DE BOURGOGNE

## DESCRIPTION DU VIN

**A.O.C :** Appellation 1er Cru Contrôlée

*Région viticole :* Bourgogne

*Cépages :* Pour les blancs: Chardonnay / Pour les rouges: Pinot noir

*Nature du sol :* Argilo-calcaire

### *Vinification pour les blancs :*

Vendange manuelle  
Pressurage en grappe entière  
Limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelles  
Débourbage à froid pendant 24 à 48 heures  
Fermentation alcoolique à basse température (16°C) et malolactique en cuve inox ou en fût

### *Vinification pour les rouges :*

Vendange manuelle  
Egrappage  
Pré fermentaire à froid pendant 5 jours à 8 jours  
Limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelles  
Fermentation alcoolique à moyenne température (18°C) en cuve inox ou en fût  
Remontage deux fois par jour pendant la fermentation

### *Élevage :*

En cuve inox ou en fût pendant 9 à 12 mois dont 20% à 30% des fûts sont neufs  
Entonnage par gravité pour ne pas brusquer les vins  
Chauffe légère des fûts pour un terroir plus délicat  
Accompagnement du terroir très contrôlé pour garder la finesse de celui-ci.

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Les vins blancs d'appellation 1er Cru sont des délicats et doux. On y retrouve de la minéralité, de la fraîcheur, de l'équilibre, et des arômes de fruits blancs. Les vins rouges sont de couleur rubis brillant, avec des arômes de fruits rouges comme la cerise et la framboise et sont, en bouche, complexes et délicats.

## ACCORDS METS VINS

Les vins blancs s'accompagnent parfaitement d'un saumon fumé, un poulet rôti ou un plateau de fromages frais  
Les vins rouges se marient très bien avec des viandes grillées telles que le veau mais aussi avec des viandes en sauce comme le coq au vin.

[www.victorblachet.fr](http://www.victorblachet.fr)

21 Rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune - France  
Mail : [contact@victorblachet.fr](mailto:contact@victorblachet.fr) - Tél. +33 (0)3 80 22 29 90



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION