



Beaune historic

Beaune er en by, der befinder sig i et smalt område mellem Savigny les Beaune mod nord og Pommard mod syd. Det er en af de mest prestigefyldte vinområder i Bourgogne, hvor der er 42 forskellige Premier Cru marker.

Beaune à l'Ecu Premier Cru, er beliggende nord for Beaune på toppen af bakken. Marken drager fordel af kalkstensjord, og er den mindste mark i Beaune med kun 3 ejere. Navnet "à l'Ecu" stammer sandsynligvis fra middelalderen. Det var tilladt for denne tids ejere at betale med vin fra marken, som de skyldte hertugerne i Bourgogne.

Vinfremstilling hos vinbonden

Bondens arbejde med vinstokkene gøres med respekt for miljøet. Jordbunden holdes ved lige ved at pløje mellem vinplanterne. Vinificeringen udføres i den største tradition med afstikning af klaserne og manuel sortering af druerne, for at garantere en højere kvalitet. Vinen vinificeres mellem 2 og 3 uger for at opnå al den rigdom fra jordbundsforholdene og klimaet som muligt (terroir). Den lagres derefter i 2 til 5 år, hvor den først har lagt på egetræsfade i 20 til 24 måneder for at garantere sin ægthed.

Smag / mad og vinparringer

På denne terroir efterlader Pinot Noir-druen et meget frugtigt og fløjlsagtigt udtryk. Elegant. Farven er lys, næsen er frisk med noter af frugt - meget røde og sorte. I ganen giver tanninernes smidighed en smuk balance og en vis rundhed. Ideel til at drikke i løbet af sit 4. år, dets aldringspotentiale er over 15 år. Vinen vil blive værdsat med rødt kød, vildt eller oste som f.eks. hvidskimmelost.

Appellationer i Bourgogne

2%	Grand Cru
15%	Premier Cru
30%	Village
53%	Regional Bourgogne

Vinmarken l'Ecu

