



Maison du Chancelier

BEAUNE • BOURGOGNE • FRANCE

La Maison du Chancelier est installée dans le centre historique de Beaune, en Côte-d'Or. Au sein de ses caves et de sa cuverie du XVIII^{ème} siècle, se perpétue l'héritage vinicole du Chancelier de Bourgogne, Nicolas Rolin, fondateur avec son épouse Guigone de Salins, des Hospices de Beaune.

Beaune Premier Cru



PREMIER CRU

Beaune

LES BRESSANDES

Maison du Chancelier

BEAUNE • BOURGOGNE • FRANCE

PREMIER CRU

Beaune

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

La Maison du Chancelier est installée dans le centre historique de Beaune, en Côte-d'Or. Au sein de ses caves et de sa cuverie du XVIII^{ème} siècle, se perpétue l'héritage vinicole du Chancelier de Bourgogne, Nicolas Rolin, fondateur avec son épouse Guigone de Salins, des Hospices de Beaune.

Le climat Les Bressandes est situé sur la partie supérieure du coteau de la montagne de Beaune. Ce terroir se distingue par un sol argilo-calcaire caillouteux peu profond, offrant complexité et élégance à ce Premier Cru.



VINIFIÉ, ÉLEVÉ ET MIS EN BOUTEILLE PAR

Maison du Chancelier

À BEAUNE - FRANCE

CONTAINS
SULFITES

GRAND VIN DE BOURGOGNE - PRODUIT DE FRANCE

Terroir

Le climat Les Bressandes est situé sur la partie supérieure du coteau de la montagne de Beaune. Ce terroir se distingue par un sol argilo-calcaire caillouteux peu profond, offrant complexité et élégance à ce Premier Cru.

Parcelle : Les Bressandes

Cépage : 100% Pinot Noir

Orientation : est

Sol : argilo-calcaire caillouteux peu profond

Age de la vigne : 30 ans

Conduite de la vigne

La parcelle est conduite en vignes basses traditionnelles (10 000 pieds/ha et taille Guyot simple).

Vinification et Elevage

Vendanges manuelles à l'optimum de maturité et tri rigoureux.

Vinifications : sans soufre, vinification intégrale en fût de chêne de 500L avec extraction douce et température modérée

Elevage long sur lies : 12 mois en moyenne, 100% en fûts de chêne.



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

Domaine en conversion vers la viticulture biologique depuis 2020, certifié par Ecocert