



Voisine des « Grèves », au cœur de la zone des 1^{ers} crus de Beaune, cette parcelle s'étend à mi-hauteur du coteau, sur une terre relativement profonde et composée d'argile et de calcaires.

TERROIR

Si une partie de cette vigne aligne ses rangs de manière assez classique dans le sens de la pente, le reste de la parcelle est plantée perpendiculairement à la pente, dans une ancienne carrière qui lui procure un micro-climat propice à de grosses maturités.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendangés à la main, les raisins sont ensuite ramenés dans notre cuverie de Nuits-Saint-Georges en caisse de 15 kg puis très soigneusement triés sur table. Les vinifications sont peu interventionnistes et tout est fait pour ne pas dénaturer ce beau terroir, en privilégiant l'expression de sa finesse. L'élevage dure environ 18 mois en fûts.

DÉGUSTATION

La robe est vive et soutenue et le nez, un peu épicé au premier abord, se décline sur des notes de fruits noirs et de réglisse. En bouche, on perçoit beaucoup de matière et une structure tannique puissante qui laisse présager du potentiel de garde de ce vin. Ce Beaune 1^{er} Cru Domaine Decelle & Fils se prêtera bien aux accords de puissances, fromages faits, gibiers ou viande rouge. Il gagnera en complexité avec 5 à 10 ans de vieillissement.