



## Beaune Clos des Mouches Premier Cru

<b>Composición:</b>	<b>100 % Chardonnay</b>
<b>Procedencia:</b>	<b>Côte de Beaune</b>
<b>Temperatura de servicio:</b>	<b>13° C.</b>

Admirablemente localizado en una colina entre Pommard y Beaune, Clos des Mouches es uno de los viñedos en Premier Cru más conocidos de Beaune. El origen de su nombre se remonta a la edad media (aproximadamente 1550), sus pendientes expuestas hacia el sur, volvieron esta parcela el lugar perfecto para tener panales de abejas. Mouches (hoy en día moscas) era el nombre local de las abejas. El Clos des Mouches, siendo el cerco de las abejas.

El suelo de estas 6.5 hectáreas es colorado, pedroso y ligero.

Después de la fermentación, la crianza en barricas de roble dura aproximadamente 12 meses.

De color oro pálido con mucho brillo, sus aromas recuerdan los de la miel, la almendra y cidronela. Al envejecer destacan intensos sabores de avellanas y almendra tostada.

Este vino escaso y extraordinario puede acompañarse con pescados, mariscos, foie gras o carnes blancas.

Según el año de cosecha este vino puede conservarse de 8 a 12 años, esta espera favorecerá la armonía y madurez de sus aromas. Si no tiene la paciencia de esperar, la degustación de este vino joven es un placer sin igual.