

DECOUVERTE EN AVANT PREMIERE DES VINS PRIMEURS

ACHETES PAR LE MILLESIME AUX HOSPICES DE BEAUNE EN 2016

Lors de la 156^{ème} vente des Hospices de Beaune, le 20 novembre 2016, Au Millésime a fait l'acquisition de deux fûts de 228 litres, et vous propose en avant-première ces deux cuvées à la dégustation :

Un vin rouge : **Savigny-Lès-Beaune Premier Cru**
Les Vergelesses - Cuvée Forneret - Millésime 2016

Un vin blanc : **Pouilly-Fuissé**
Cuvée Françoise Poisard - Millésime 2016



Les vins sont actuellement en cours d'élevage chez notre partenaire bourguignon, le domaine Agnès Paquet. Au Millésime vous propose d'accéder en pré-ventes à ces cuvées exceptionnelles qui ne seront mises en bouteilles qu'à partir du printemps 2018.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1^{ER} CRU

Vin au nez frais, pénétrant, sur les petits fruits rouges, belle tension. Un pinot noir fin et précis. La bouche atteste la fraîcheur perçue au nez, un fruit très frais domine et les tanins sont soyeux. Très bon potentiel de vieillissement.

POUILLY-FUISSÉ

Nez profond, riche, sur un fruit très mûr, presque exotique. Les fruits secs, le miel de fleurs, des notes finement vanillés et épicés complètent ce bouquet. Les notes minérales se font plus discrètes mais elles participent aussi à ce nez très complexe. On perçoit un vin avec beaucoup de personnalité, généreux, assez solaire. Bouche avec du gras, ample sur une tension parfaite. Celle-ci confirme le nez par son ampleur et son registre aromatique. Vin procurant déjà un plaisir certain !

