



CHOREY-LÈS-BEAUNE

L'essentiel

Ce Choresy-lès-Beaune tout en souplesse et en élégance révèle une harmonie aromatique florale, délicatement boisée, mais également des notes de noisettes et citronnelle. La bouche est très fruitée, d'une grande vivacité. Cette dernière confère à ce cru typicité et longueur. À conserver quelques années.

À la dégustation

- Appellation : Choresy-Lès-Beaune
- Région : Côte de Beaune
- Cépage : Chardonnay
- Sol : argilo-calcaire
- Granulosité : moyenne



Élevage : pressurage à l'abri de l'air (pressoir sous gaz carbonique), rapide et en douceur. Les moûts sont filtrés avant la fermentation alcoolique pour ne faire fermenter que le jus de raisin. Vinifié et élevé en fûts de chêne avec 25% de bois neuf pendant 14 mois. Bâtonnages légers. Élevage long afin d'assurer la stabilité du vin et un bon potentiel de garde.



Robe : jaune aux reflets dorés, brillants et clairs.



Nez : expressif sur des notes de fleurs blanches, beurre frais, noisettes, citronnelle. Délicatement boisé.



Bouche : très fruitée et parfaitement équilibrée avec une subtile acidité qui lui confère une belle longueur.



Accord mets et vin : poisson en sauce au beurre blanc, jambon Serrano.

À déguster dans les 3 à 10 ans.