



BOURGOGNE Grands Terroirs

L'essentiel

Ce Choresy-lès-Beaune exprime au nez une remarquable complexité aromatique, sur des notes de petits fruits rouges et noirs, évoquant la framboise acidulée, une nuance de griotte et une pointe poivrée. La bouche est concentrée, sphérique et tout en souplesse. On perçoit dans ce vin un très beau milieu de bouche et tout le potentiel du terroir.

À la dégustation

- Appellation : Bourgogne
- Lieu dit : Choresy-Les-Beaune
- Cépage : Pinot Noir
- Sol : argilo-calcaire
- Granulosité : faible



Élevage : macération à froid sous protection de gaz carbonique afin de préserver les précurseurs d'arômes. Fermentation en cuve avec contrôle des températures. Pigeages et remontages durant la cuvaison de 25 à 30 jours. Pressurage tendre et délicat. Élevage en fûts de chêne pendant 16 mois. Filtration tangentielle à l'embouteillage.



Robe : pourpre brillant.



Nez : petits fruits rouges et noirs, poivre.



Bouche : dos souple et rond, du volume et de la chair.



Accord mets et vin : tourte à la volaille, pot-au-feu.

À déguster dans les 3 à 15 ans.