



CHOREY-LÈS-BEAUNE

L'essentiel

Voici un Pinot Noir tout en élégance, marqué par sa richesse aromatique et ses tanins affinés et soyeux. Le nez offre un beau parfum de framboise et cerise noire, associé à une pointe de poivre noir, puis la bouche voluptueuse se prolonge avec des arômes boisés parfaitement équilibrés. Toutes les qualités d'un très beau Pinot Noir.

À la dégustation

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



Élevage : élevage en fûts de chêne ayant déjà été utilisés et 25% de fûts neufs environ.



Robe : très belle robe de Pinot noir, rubis profond avec de la transparence.



Nez : fruité et souple, rappelant la cerise noire et la framboise mélangées aux épices, avec une pointe de poivre noir. Boisé fin et délicat.



Bouche : ronde et délicate sur les fruits rouges et noirs légèrement compotés. Les tanins y sont ronds, mûrs et présents. Belle longueur au boisé équilibré.



Accord mets et vin : volailles rôties et gibiers à plumes ainsi que poissons de rivière.

À déguster dans les 3 à 10 ans.