

## Chorey-Lès-Beaune



### SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont récoltés et triés manuellement. 100% éraflé. La macération dure environ 2 semaines avec des extractions principalement à l'aide de pigeage. Les vins sont élevés 16 à 18 mois en fût de chêne français avec environ 20% de fûts neufs avec chauffe légère.

### TERROIR

Un sol d'alluvions marno-calcaires sur fonds pierreux, à nuances parfois ferrugineuses, descendues de la Côte au fil des millénaires. Le soubassement sablonneux très sec est très favorable à la vigne.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis. Vin rouge souple et délicat, présente généralement une structure tannique légère. Nez très fruité (petits fruits rouges), qui évolue vers des notes confiturées avec les années.

### ACCORDS METS & VIN

Vin « polyvalent » de par sa finesse. Il peut accompagner tout un repas, de la charcuterie au fromage...

