

## CHOREY-LES-BEAUNE

### « Les Beaumonts »

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.

#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE

Pinot Noir

VINIFICATION

Les raisins sont triés manuellement, la vendange est éraflée. Les vins sont élevés 16-18 mois en fût de chêne français avec environ 20% de fûts neufs avec chauffe légère.

#### DÉGUSTATION

ROBE

Robe rubis.

NEZ

Nez très fruité (petits fruits rouges) qui évolue vers des notes confiturées avec les années.

BOUCHE

Vin rouge souple et délicat, présente généralement une structure tannique légère.

ACCORDS

Charcuterie, fromage.

TEMPERATURE

14°C/15°C

GARDE

Entre 3 à 4 ans

