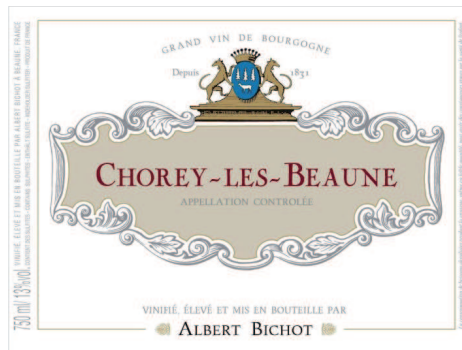


## CHOREY-LÈS-BEAUNE



### Côte de Beaune

### 100 % Pinot Noir

### AOC Village

**La vigne :**  
Sols argilo-calcaires

**Vinification :**  
Cuves coniques de chêne thermorégulées  
20 à 28 jours

**Elevage :**  
100 % en fûts de chêne  
15 à 20 % de fûts neufs  
14 à 16 mois

*Située au cœur de la Côte de Beaune, la commune de Choresy-Lès-Beaune jouxte Savigny-Lès-Beaune et Aloxe-Corton et produit essentiellement des vins rouges. Les sols sont argilo-calcaires sur un ancien cône de déjection riche en cailloux, donc bien drainés.*

### Dégustation

Ce Choresy-lès-Beaune révèle au nez des notes grillées, de fruits rouges et de confiture ; il développe au vieillissement des notes animales, de musc, de cuir et d'épices. D'un beau volume en bouche avec un certain velouté, ce vin présente une belle structure tannique qui amène à une finale longue, subtilement parfumée.

### Accords mets/vins

Il est idéal avec les viandes rouges finement préparées, les gibiers à plumes et les fromages délicats.

### Service et garde

Servir à entre 14 et 16°C.

A boire dès maintenant ou à garder entre 2 et 4 ans voire davantage.

