



SITUATION  
Bourgogne

CÉPAGE  
Pinot Noir

TERROIR  
Sols argilo-calcaires



## PRÉSENTATION

Située au cœur de la Côte de Beaune, la commune de Choresy-Les-Beaune jouxte Savigny-Les-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.

## VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

## DÉGUSTATION

Bouquet délicat aux arômes de fruits rouges bien mûrs (cerise, framboise...) associés à quelques touches grillées qui évolueront avec le temps vers des notes épicées et légèrement animales (cuir, musc...). La bouche, souple et ronde, est soutenue par une structure aux tanins fins. La finale est délicate et subtilement parfumée.

## SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 3 à 5 ans et plus.

## ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées  
Fromages moyennement corsés

## CITATIONS

Wine Spectator : 90/100 (2020)

Wine Enthusiast : 91/100 (2018)

