



CHOREY-LES-BEAUNE

« Les Beaumonts »

Lieu dit : les Boutières

Cépage : 100 % Chardonnay

Récolte : vendange manuelle

Potentiel de garde

Plus de 5 ans

Accords mets et vins

Entrées froides ou chaudes, poissons, viandes blanches et tout type de fromages.

Température de service

10° à 12°c.

Dégustation

Doté d'une belle couleur jaune pâle tirant sur l'or et d'une belle brillance.

Au nez, une grande complexité aromatique avec des notes florales, de pain grillé et de vanillé.

Une bouche très élégant avec du gras et du volume. On trouve des notes d'agrumes et de vanille avec une bonne persistance aromatique et une finale très douce et minérale. Peut être légèrement boisé selon le millésime.



Vinification :

les raisins sont acheminés en caisse de la vigne au domaine. Après passage sur la table de tri, les grappes sont légèrement foulées. Le pressurage s'effectue dans la pure tradition bourguignonne depuis plusieurs générations avec l'aide d'un pressoir pneumatique très qualitatif . La fermentation alcoolique est effectuée en cuve inox pendant environ 8 jours puis le vin est soutiré.

Elevage

Elevage en fût de chêne (20% de futs neufs) d'une durée de 14 mois dans nos caves avec bâtonnage des lies (fermentation malo-lactique faite). La mise en bouteille est effectuée au domaine.