Bourgogne de
Vigne en Verre

Benoît Sordet

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot Noir



Température de service :
15-17 °C

Durée de conservation :
5 à 10 ans

Beaune 1er Cru "Les Chouacheux" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot Noir

Origine

L'origine du nom vient de «Les Sausseux», endroit où poussaient des saules. Au XVIII^{ème} siècle, on disait «En Chaucheus», pour devenir plus tard «Choicheux», écrit de ce jour «Chouacheux». Cette parcelle de 0,67 hectare est située à l'extrémité de Beaune en direction de Pommard. Elle est exposée sud-est avec un sous sol de brun calcaire qui apporte les caractéristiques de cette appellation, finesse et élégance. Cette vieille vigne, âgée d'un peu plus de 60 ans, donne par ses petites récoltes une belle concentration.

Vinification

Les raisins sont éraflés à 100 %, puis vinifiés en cuves béton ou inox avec des pigeages et des remontages raisonnés par cuvée, au gré des dégustations journalières. La macération pré-fermentaire dure 3 à 6 jours à 13° C, suivie d'une fermentation de 2 à 3 semaines suivant les années, à une température maximale de 33/34° C. La fermentation malo-lactique se déroule durant les 12 mois d'élevage en fûts de chêne, dont 10 à 15 % en fûts neufs.

Notes de dégustation :

Sa robe intense est bien soutenue. Son bouquet très fin libère des arômes de baies rouges. Sa finesse et son élégance de début de bouche évoluent vers une finale soyeuse. Une belle concentration s'épanouit et prend alors toute son ampleur. L'âge de cette vieille amplifie cette élégante concentration.

Mets d'accompagnements

Ce Beaune 1er Cru accompagne les viandes rouges et les petits gibiers à poils et à plumes, braisés ou rôtis. Les fromages tels que le Saint-Nectaire, le Comté et certains chèvres se marient également très bien.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com