Bourgogne de
Vigne en Verre

## Domaine Edmond Cornu et Fils

**Classification :**

Village

**Région :** La Côte de Beaune

**Cépage :** Chardonnay




**Température de service** :
8 à 12° C

**Durée de conservation** :
3 à 8 ans

# Chorey-les-Beaune (Blanc)

*La Côte de Beaune - Chardonnay*

## *Origine*

Village de Chorey-les-Beaune, situé à 2 Km au nord-est de Beaune en direction de Nuits Saint Georges. L'appellation Chorey-les-Beaune ne comporte pas de 1er Cru. Cette appellation est l'une des plus petites appellations en blanc de Bourgogne.

## *Vinification*

La vendange manuelle arrive à la cuverie du domaine en petits bacs. Elle est directement pressée, puis débourbée, sans apport de soufre. Ensuite, la fermentation alcoolique démarre. A mi-fermentation, les jus sont descendus en fûts (environ 20 % de fûts neufs) pour continuer et terminer la fermentation. Les vins sont ensuite élevés en fûts entre 10 et 12 mois, jusqu'à la mise en bouteille.

## *Notes de dégustation :*

Couleur or vert. Le gras et la rondeur de ce vin sont relevés par des arômes de fleurs blanches et de noisette.

## *Mets d'accompagnements*

A consommer à partir de 3 à 4 ans, en accompagnement d'un poisson en sauce.

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