



Classification :



Village

Région : La Côte de
Beaune

Cépage : Chardonnay

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.



Température de service :

8 à 12° C

Durée de conservation :

3 à 8 ans