



Classification :



Village

Région : La Côte de
Beaune

Cépage : Pinot noir

Chorey-les-Beaune "Les Bons Ores" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Le village de Chorey-les-Beaune est situé dans le prolongement de Beaune au Nord Est en joignant les finages de Savigny et Aloxe Corton. Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire léger sur gravier.

Vinification

La récolte est manuelle et les raisins sont acheminés à la cuverie en caisse. La vendange est égrappée en partie. Elle est mise en cuve, où elle va fermenter pendant 18 jours. La vinification permet d'obtenir des vins élégants et fins. Après le pressurage, les vins terminent leur fermentation dans les cuves avant d'être descendus en fûts dans la cave, pour y être élevés pendant 12-18 mois. Un soutirage est effectué pour séparer les dépôts qui se forment au fond des fûts au cours de l'élevage. Avant la mise en bouteilles, un dernier soutirage permet d'unifier le vin. Seule une très légère filtration est effectuée avant la mise en bouteille.

Notes de dégustation :

Longtemps vendu sous l'appellation Côtes de Beaune Villages, le Chorey-les-Beaune est moins connu que ses voisins. Charnu et fruité, étoffé d'une bonne charpente de tanins souples.

Mets d'accompagnements

Le Chorey-les-Beaune vieillit de 4 à 10 ans en bonne cave, mais se boit relativement jeune.

Vin friand fruité mais avec présence de tanin. Accompagne viandes rouges, rôties ou en sauce, fromages affinés.



Température de service :

16 à 18° C

Durée de conservation :

4 à 10 ans