



SYLVAIN DUSSORT
VITICULTEUR A MEURSAULT-FRANCE

CHOREY LES BEAUNE " LES BEAUMONTS "



Cépage	100% pinot noir
Couleur	Rouge
Région de production	BOURGOGNE - Côte de Beaune -
Lieu de production	CHOREY LES BEAUNE Appellation d'Origine Contrôlée



Cette parcelle est enclavée entre les terroirs de Savigny les Beaune et Aloxe-Corton et «profite» donc de cette situation géographique de ces prestigieux voisins, pour lui apporter à la fois corps et bouquet.

Son sous-sol est composé d'alluvions marno-calcaires sur fond pierreux.

Récolte manuelle

Tri à la vigne et à la cuverie suivant millésime.

Mis en cuve bois en raisins entiers avec léger foulage manuel. Macération à froid de quelques jours et départ de la fermentation naturelle (réchauffement de la vendange) sans levure.

Vinification traditionnelle bourguignonne avec pigeage et remontage sur 15 à 20 jours suivant millésime.

Elevage en fûts sur 12 à 14 mois, soutirage pour unification de la cuvée et mise en cuve pendant 2 à 3 mois.

Mis en bouteilles au domaine.

Ce vin modérément tannique mais riche en caractère, demande suivant le millésime quelques années de vieillissement pour le déguster. (entre 3 et 8 ans).

Ses arômes de cassis ou pain d'épices pourront alors s'exprimer, et il pourra se déguster avec des abâts ou volailles rôties et fromages affinés.