

Chorey-lès-Beaune



- **Le vigneron** : Florence & Thierry Poulleau
- **Production annuelle moyenne** : 2 700 btles
- **Degré Alcoolique** : 13%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 100 % Pinot Noir.
- **Type de Sol**: Marnes rouges et limons
- **Rendement**: 45 hl/ha
- **Age des vignes** : 40 ans
- **Vendange** : Manuelle

Grand Vin de Bourgogne

Vinification:

Egrappage / Macération à froid. Extraction des matières colorantes et tannins. Fermentation alcoolique. Pigeage. Chaptalisation / Decuvage / Pressurage. Vieillessement en fûts. Fermentation malolactique. Soutirage. Filtration légère

Elevage:

En fûts de chêne (20% neuf)



«Vin léger, souple et modérément tannique. Arômes fins de griotte et framboise. Vin plus élégant que puissant....»

Tenue et conservation

7-8 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 15-16° C

Accompagne des volailles rôties, grillades, gibiers à plumes pas trop relevés ainsi que des fromages genre Reblochon ou Brie.

Récompenses :

- 86/100 Gilbert et Gaillard 2013
- GOLD Medal Burgondia d'or 2013 (Médaille d'or)
- SILVER Concours des grands vins de France MACON 2012 (ARGENT)
- 88/100 Wine Enthusiast Magazine
- Gault Millau 2012 (16/20)
- Gilbert & Gaillard 2014 (89/100)
- 16/20 Vins & Terroirs Authentiques Hiver 2012-2013



Le MOT DU VIGNERON :

« »



Chorey-lès-Beaune



- **The winegrower :** Florence & Thierry Poulleau
- **Annual production :** 2 700 btles
- **% Alc. :** 13%/vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Pinot Noir.
- **Type of soil :** Red marls and silt.
- **Yield:** 45 hl/ha
- **Age of the vine:** 40 years
- **Harvest :** Hand Picking

Grand Vin de Bourgogne

Vinification:

Destemming / Cold maceration. Extraction of colourings and tannins. Alcoholic fermentation. Punching of the cap. Chaptalisation / Devatting / Pressing. Ageing in oak casks. Malolactic fermentation. Racking. Light filtration

Maturing:

In oak casks (20% new)



« Light, supple and moderately tannic wine. Fine aromas of Morello cherry and raspberry. Wine more elegant than powerful...»

Aging potential :

7-8 years



Culinary agreements:

To serve at 15-16° C

Good match with roasted poultry, grills, games to feathers not too much raised as well as from cheeses such as Reblochon or Brie.

AWARDS :

- 86/100 Gilbert et Gaillard 2013
- GOLD Medal Burgondia d'or 2013 (Médaille d'or)
- SILVER Concours des grands vins de France MACON 2012 (ARGENT)
- 88/100 Wine Enthusiast Magazine
- Gault Millau 2012 (16/20)
- Gilbert & Gaillard 2014 (89/100)
- 16/20 Vins & Terroirs Authentiques Hiver 2012-2013



Winemaker comments ::

« »