



## Choresy-les-Beaune

Grand vin rouge de Bourgogne situé sur la commune de Choresy-les-Beaune. Le cépage est le pinot noir. Le nom Choresy est dérivé du latin Canus "Char, charriot". Le village se trouve sur le passage de la grande voie romaine Autun Besançon et attire de nombreux chevaux, charettes à deux ou quatre roues dans les années 20 avant Jésus-Christ.

**Vinification en rouge :** nous recherchons des vins fruités et riches aux tannins fondus comme savent en donner les raisins bien mûrs. Nous rentrons les raisins en petites caisses, afin d'effectuer un tri minutieux à la cuverie, un tapis nous permet de remplir les cuves en respectant le raisin. La fermentation se déroule pendant 15 jours avec des pigeages afin que la richesse et la couleur de la peau se transmettent au vin avant le pressurage. L'élevage a lieu en fût dont 30 % en fûts neufs. Le soutirage avec un soufflet supprime l'usage de la pompe. Toutes ces précautions permettent de limiter au maximum la manipulation du raisin et du vin afin de conserver toutes ses richesses.

Nos vieilles vignes de Choresy-les-Beaune plongent leur racines dans un sol et alluvion marno calcaire sur fond pierreux à nuances ferrugineuses descendues de la Côte de Savigny et Aloxe au fil des millénaires.

Au nez, les petits fruits rouges dominent (framboises, griottes). Il possède de la rondeur sous une solide charpente, délicat, réhaussé d'une trame tannique fine.

Servir à 14°C, il s'impose comme un Bourgogne polyvalent. Il s'accorde avec des entrées chaudes, une volaille rôtie ou encore un risotto à la viande.