



Situé entre Ladoix-Serrigny et Beaune, la commune de Choresy-Lès-Beune produit à grande majorité des vins rouges. Cependant, un peu plus de 4% représente des vins blancs issus du cépage Chardonnay dont notre cuvée de la parcelle « Les Champs-Piétant ».

TERROIR

La parcelle « Les Champs-Piétant » est implantée sur des sols profonds limoneux-argileux sur la commune de Choresy-Lès-Beune et produit un vin blanc du Domaine Decelle & Fils. Les rangs sont plantés d'un seul tenant à plat et se trouve à 220m d'altitude.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main. Nous procédons d'abord à un pressurage très doux des raisins. Les débourrages des moûts ont lieu au bout de 24h, à froid. Suite à cela, la cuvée est mise en fûts de chêne dont environ 10% de fûts neufs.

L'élevage dure de 10 à 14 mois en fonction des millésimes et si possible sans soutirage.

DÉGUSTATION

De couleur or pâle aux reflets verts, ce vin offre un nez vif. Des arômes de fleurs blanches et de citronnelle s'exprime dans ce vin, notamment dans sa jeunesse. Avec le temps, il développera gras et rondeur pour exprimer des notes de fruits plus mûrs et de noisette.