

Chorey-les-Beaune Blanc

« Clos Margot » 2017



- **CEPAGE** : Chardonnay
- **PRODUCTION** : 2540 bouteilles
- **SURFACE** : 0.25 hectares
- **AGE DU VIGNOBLE** : Age moyen 40 ans

▪ **TERROIR** : Proche de Beaune, d'Aloxe-Corton et de Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune s'étend au pied de la côte. Le sol est composé d'alluvions marno-calcaires descendus des collines au fil des millénaires. Le soubassement sablonneux très sec est favorable à la vigne.

▪ **DATE DE RECOLTE** : le 16.09.2017

▪ **VINIFICATION** : - Pressurage directe doux et progressif
- Débourage léger et naturel
- Levure indigène
- Fermentation en fûts
- Degré final 13 (naturel)

▪ **ELEVAGE** : - Fermentation malolactique naturelle
- 12 mois en barrique, pas de fûts neufs
- Légère filtration et mise en bouteille par nos soins

▪ **EXPRESSION** : Ce chardonnay s'exprime sur des notes de fruits à chair blanches et quelques accents d'agrumes. La bouche fraîche et équilibrée séduit par son gras savoureux et persistant.

▪ **GARDE** : Vin de plaisir il peut être apprécié dès, ces premières années. Sa matière lui confère, néanmoins un certain potentiel de garde.

▪ **METS** : Apéritif, jambon persillé, terrines, poisson cru et cuisiné, crustacés ...

▪ **TEMPERATURE DE SERVICE** : 12 à 14 °C



BOURGOGNE
HUGUES PAVELOT

2017

CHOREY-LES-BEAUNE

CLOS MARGOT

GRAND VIN DE BOURGOGNE