



P. Misserey

CHOREY LES BEAUNE

TERROIR

Situé entre Beaune et Ladoix-Serrigny, Chorey-lès-Beaune produit des vins fins et accessibles, c'est une très belle appellation pour s'initier aux vins de Bourgogne.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins à la parcelle et avant la vinification. Fermentation en cuve inox et élevage en fûts de chêne pendant 12 mois, donc 30% de fûts neufs.

DEGUSTATION

Belle couleur rouge sombre aux reflets violets.

Un nez de petits fruits rouges et noirs (mûres, fraises) avec une pointe de réglisse.

Fin et délicat, la bouche est ronde et ample, c'est un vin fruité et bien équilibré, qui possède une belle structure tannique.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal avec les déjeuners légers, les volailles en sauce rouge et les fromages un peu affinés.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 16°.

Ce vin possède un potentiel de garde de 3 à 8 ans.



P. MISSEREY

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16