VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE
ARNOUX
VIGNERONS

À CHOREY-LÈS-BEAUNE, CÔTE D'OR, FRANCE

CHOREY-LÈS-BEAUNE

Superficie	8 hectares
Cépage	Pinot Noir
Année de plantation	1947-2024
Altitude	420 mètres
Terroirs	sols d'alluvions marno-calcaires sur fonds pierreux, à nuances ferrugineuses
Vendanges	manuelles
Vinifications	Pré-fermentaire à froid. Une vingtaine de jours de cuvaison, avec légers pigeages et remontages. Levures indigènes.
Elevage	12 mois en fûts puis 3 à 4 mois en cuves. Environ 10% de fûts neufs

Dégustation

ROBE

rubis et vive

NEZ

dominante de petits fruits rouges et noirs, comme la griotte, la framboise et la mûre.

BOUCHE

un vin de plaisir, souple et fruité. Modérément tannique mais riche en caractère, il possède une belle rondeur. La bouche subtile et généreuse se révèle à la fois fine et longue.

Service

TEMPS DE GARDE

2 à 6 ans

TEMPERATURE DE SERVICE

14 à 16°C

ACCORDS METS ET VINS

Bourgogne polyvalent, il s'aura s'accorder avec de la cuisine variée telle que de la charcuterie, des entrées chaudes ou d'abats, des volailles rôties, des risottos à la viande ou pizzas, une belle pièce de bœuf grillée ou en sauce comme un bœuf bourguignon, de nombreux plats épicés et encore la plupart des fromages.

Domaine Arnoux Père et Fils - 5, rue de Ley - 21200 Chorey-lès-Beaune - tel. +33 (0)3 80 22 57 98
contact@domaine-arnoux.com - www.domaine-arnoux.com