



DOMAINE ARNOUX
Vignerons

CHOREY-LÈS-BEAUNE « LES CONFRELINS »

Superficie	1 hectare
Cépage	Chardonnay
Année de plantation	2008
Exposition	Sud / sud-ouest
Altitude	350 mètres
Terroirs	sol composé d'alluvions marno-calcaires sur fonds pierreux
Vendanges	manuelles
Vinifications	Pré-fermentaire à froid. Débourage, puis fermentation alcoolique - levures indigènes.
Elevage	10 mois dont 2/3 en cuve inox et 1/3 en fûts - environ 10% de fûts neufs

Dégustation

ROBE

claire aux reflets dorés

NEZ

large palette aromatique, mélangées de fruits blancs et fleurs blanches, agrémentées de notes discrètes de noisette et citronnelle

BOUCHE

fruitée, avec une belle fraîcheur et une structure soyeuse. Un peu vif dans sa jeunesse, gagne en souplesse avec de l'âge pour développer un gras persistant et savoureux

Service

TEMPS DE GARDE

2 à 6 ans

TEMPERATURE DE SERVICE

entre 9 et 10°C

ACCORDS METS ET VINS

compagnon idéal pour des œufs en meurettes sauce vin blanc, des poissons grillées ou en sauce, des tourtes à la viande ou des bouchées à la reine et encore de nombreux fromages tels qu'un jeune comté ou un cîteaux.