



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.