



- **Pour la petite histoire...**

Cette cuvée est produite sur le climat **Les Beaumonts** qui est orientée Sud-Est sur le village de Choresy-les-Beaune. Cette parcelle s'étire en pente douce vers les villages de Savigny-les-Beaune et d'Aloxe-Corton. Ce lieu-dit se décompose en deux mots, BEAU et MONT évoquant la fertilité et la richesse de cette terre.

Source : Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne M.H Landrieu-Lussigny et S.Pitiot

- **De la vigne au vin**

**Cépage** : Pinot noir

**Superficie** : 52 ares 91

**Âge des vignes** : Entre 60 et 65 ans

**Rendement** : 45 à 50 hl/ha

**Sol** : Sol très épais à texture argilo-calcaire, modérément pierreux et drainant. Il est issu de l'altération du cône alluvial qui s'est déposé lors du creusement des combes de Pernand et Savigny-les-Beaune au cours des périodes froides qui se sont succédées au Quaternaire.

- **Viticulture**

Le vignoble est conduit de façon raisonnée en fonction du climat et de la pression des maladies. Nous préservons et améliorons la vie dans nos sols par des griffages, des composts organiques et des traitements maîtrisés. Au fil des saisons, Dino, Rosa, Vincent et Françoise accompagnent la croissance de la vigne afin d'obtenir des grappes saines aux baies sucrées, fermes et juteuses. Ainsi, pour atteindre l'équilibre entre le sucre et l'acidité, la charge de raisins par ceps est limitée. La sauvagionne est délestée, coiffée, rangée, rognée pour faciliter le passage de l'air et de la lumière à travers son feuillage. Lorsque l'équilibre et la maturité sont optimums, les vendangeurs se répartissent à travers les rangs pour récolter ses fruits en accomplissant un premier tri.

#### ▪ Vinification

En cuverie, les mains s'affairent autour de la table de tri pour écarter tous les raisins impactés par les ennemis éventuels de la vigne tels le botrytis, le mildiou, l'oïdium, la grêle, l'échaudage etc. Les baies (vendanges éraflées) et les grappes (vendanges entières) s'empilent ensuite dans une cuve inox thermorégulée. Très peu interventionnistes en cave, nous laissons la nature signer son millésime. Les sens en éveillent, nous écoutons, observons, sentons, touchons et dégustons cette matière en transformation. Après une macération d'une semaine environ, la fermentation démarre. Nous privilégions au début des pigeages pour extraire délicatement cette substance et en fin de fermentation, nous effectuons des remontages pour ajuster la structure tannique de la cuvée. Le vin est ensuite soutiré et les raisins pressés sont incorporés en partie à ces jus. La cuvée une fois assemblée est entonnée dans des fûts de chêne français.

#### ▪ Élevage

L'élevage est un temps de repos indispensable pour que le vin s'affine, s'étire et s'harmonise. Ce long séjour en fût de chêne lui confère davantage de complexité et densifie sa structure. Conscientieux sur le choix de nos fûts, nous sélectionnons des bois en provenance des forêts de l'Allier, des Vosges et de Tronçais. Ce **Chorey-les-Beaune Les Beaumonts** séjourne 12 mois dans des fûts neufs à 30% (pièces bourguignonnes de 228L).

#### • Dégustation



Au nez, ce **Chorey-les-Beaune Les Beaumonts** s'illustre par des arômes gourmands de griotte, de framboise, de mûre et de réglisse. En bouche, il se définit par sa souplesse et sa rondeur. Une narration pleine de fraîcheur croquante !

**Accords :** Ragoût à l'aubergine, gnocchi sauce au parmesan, paupiettes de veau à la Bourguignonne, fromage de Cîteaux...

**Température de service :** 14 °C