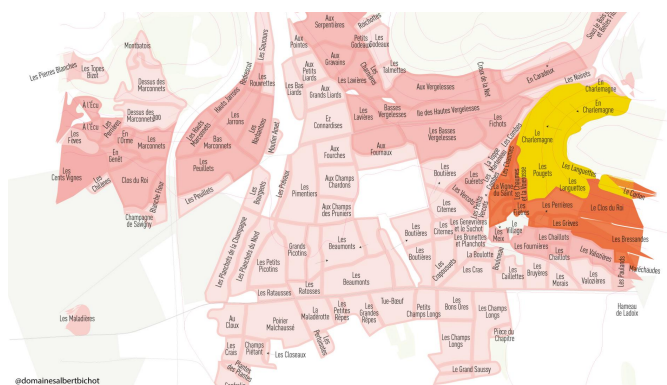


CHOREY-LES-BEAUNE
MAISON ALBERT BICHOT



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo-calcaires



PRÉSENTATION

Située au cœur de la Côte de Beaune, la commune de Chorey-Les-Beaune jouxte Savigny-Les-Beaune et Aloxe-Corton et produit essentiellement des vins rouges.

Les sols sont argilo-calcaires sur un ancien cône de déjection riche en cailloux, donc bien drainés.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet délicat aux arômes de fruits rouges bien mûrs (cerise, framboise...) associés à quelques touches grillées qui évolueront avec le temps vers des notes épicées et légèrement animales (cuir, musc...). La bouche, souple et ronde, est soutenue par une structure aux tanins fins. La finale est délicate et subtilement parfumée.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées
Fromages moyennement corsés

CITATIONS

Wine Spectator : 90/100 (2022)

Wine Spectator : 90/100 (2020)

Wine Enthusiast : 91/100 (2018)

www.albert-bichot.com



Plus d'infos sur
votre smartphone

