

HENRI PION

Chorey-les-Beaune

Millésime : 2017

3 600 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Chorey-les-Beaune

[Côte de Beaune]

Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

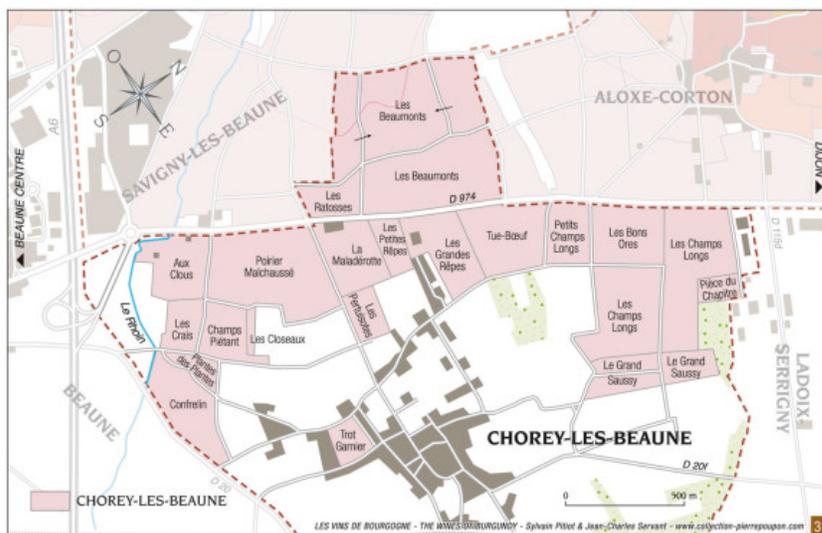
4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



L'appellation Chorey-les-Beaune est située près de Ladoix-Serrigny et en face d'Aloxe-Corton. Elle produit des vins rouges légers et souples. Accessibles et généreux, les vins de Chorey-les-Beaune représentent une excellente clé d'initiation aux vins de Bourgogne. Peu connue il y a une trentaine d'années car longtemps vendue sous les noms des appellations voisines prestigieuses (jusqu'en 1970), elle est de nos jours très appréciée.

AIRE DE PRODUCTION: Ce vin est issu de parcelles âgées de plus de 40 ans avec un sol argilo-calcaire.



TECHNIQUES: Les raisons sont vendangés à la main, triés puis éraflés et élevés en fût de chêne français durant 10 mois dont 10% de fûts neufs. Filtration douce et faible sulfitage.

NOTES DE DEGUSTATION: Robe rouge rubis d'une belle brillance. Vin rouge souple et délicat, le nez est très fruité avec des arômes de framboises et de fraises des bois. En bouche, la structure tannique est légère avec une finale très parfumée.

POTENTIEL DE GARDE: Plaisant à boire jeune, il peut se conserver 5 à 10 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE: 15 à 17° C