Domaine Françoise André

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT / BEAUNE / BOURGOGNE

Chorey Les Beaune

"Tue-Bœuf"

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. Les raisins entiers sont ensuite pressés en pressoir pneumatique. Le pressurage avec montée en pression lente et régulière permet d'obtenir des vins fins et élégants. Dans cette même optique, le débourbage (séparation du moût avec les matières en suspension) est poussé. Les moûts (jus recueillis en écrasant le raisin) réalisent leurs fermentations alcooliques et malo-lactiques en fût de 350 litres.

Le batonnage est limité voire proscrit sur les millésimes solaires afin de préserver la fraîcheur et la tension du vin. La proportion du fût neuf, de l'ordre de 25 à 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

Millésime 2018

L'or s'est fait liquide et brillant dans ce Chorey aux senteurs de pomme et de poire verte. Son approche souple en fait une cuvée déjà agréable qui livre une gourmandise sans fard. Voilà une bouteille qui n'aura pas le temps de passer l'hiver dans votre cave.

Millésime 2019

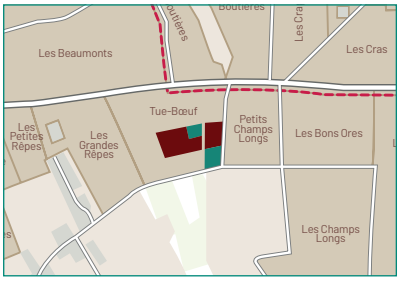
Ce Chorey au liquide accrocheur respire les fruits blancs de l'été. On retrouve la nectarine et et la pêche blanche dans une saveur acidulée mais à la finale ferme. Ce blanc né de terres rouges apporte un fin amer de ziste qui prolonge sa saveur. Dans un hiver il sera au zénith.

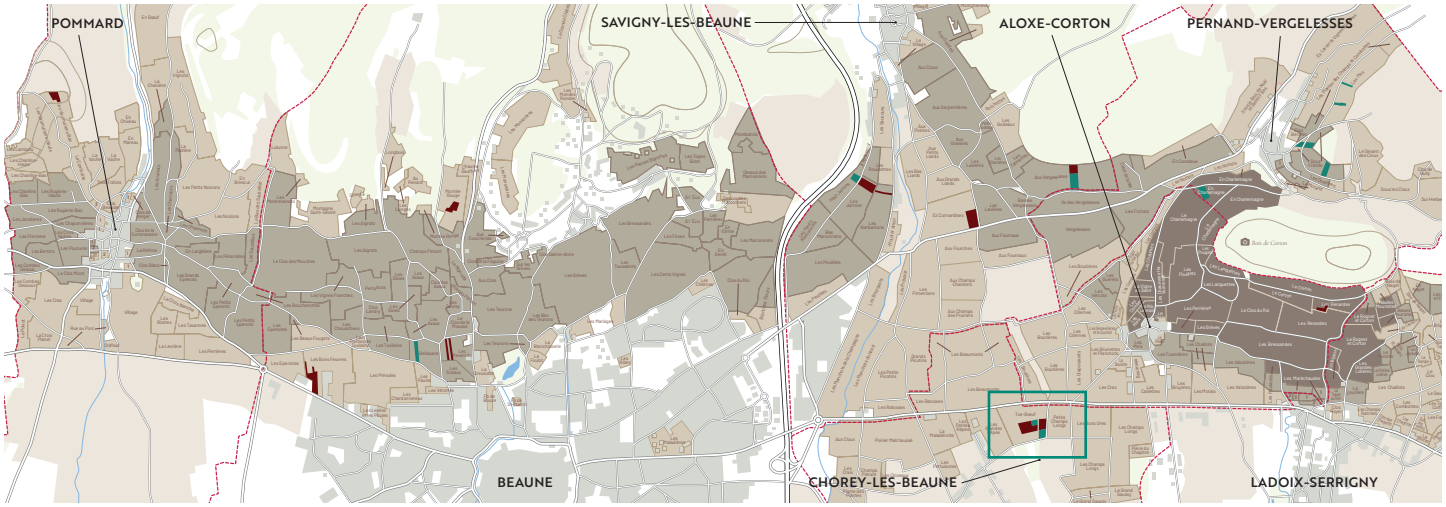
Superficie
22a 50c

Age de la vigne
36 ans

Type de sol
Argileux

Production annuelle moyenne
1300





Vins certifiés Bio

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune / Tél. 33 (0) 6 24 66 38 86
andre.lauriane@domainefa.fr / www.domainefrancoiseandre.fr /