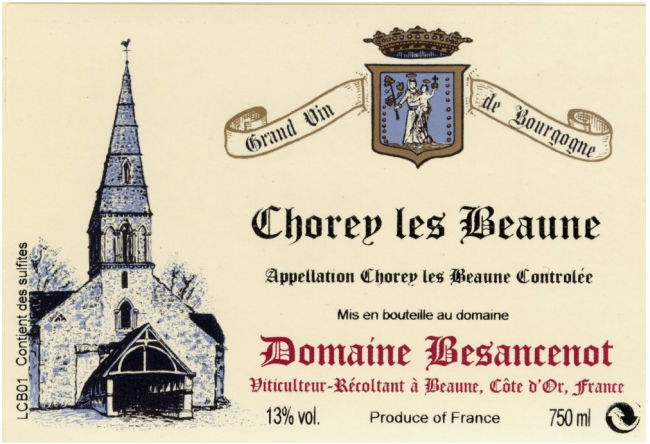
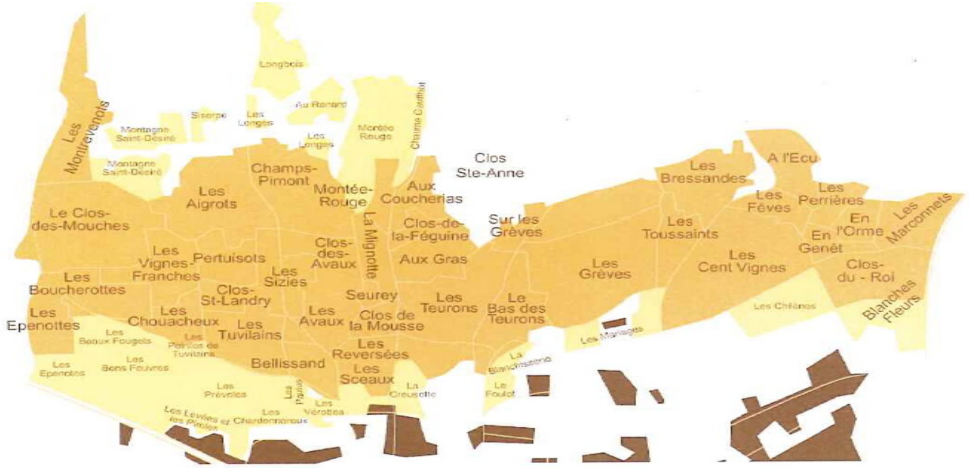
Domaine Besancenot

Chorey les beaune blanc



100% Chardonnay



Vignoble et Histoire

Chorey les Beaune est un Village situé au Nord de Beaune. C'est une appellation village de la cote de Beaune qui bénéficie d'un sol argileux.

Savoir Faire

Nos vignes sont travaillées dans le respect de l'environnement. Nous

travaillons tous nos sols en labourant.

La vinification est faite dans la plus grande tradition avec un égrappage total et un tri des raisins pour garantir une plus grande qualité.

Le vin est vinifié entre 2 et 3 semaines afin d'obtenir toute la richesse du terroir.

Il est ensuite élevé en futs de chêne de 2 à 5 ans d'âge durant 9 à 12 mois pour garantir une réelle authenticité.

Dégustation/accords mets et vins

En blanc, d'une robe or claire, le chardonnay s'exprime sur la fleur blanche, la noisette, la citronnelle. Un peu vif dans sa jeunesse, ce vin fruité déploie assez vite sa souplesse pour développer un gras savoureux et persistant.

Idéales à déguster lors de sa 2eme année, son potentiel de garde est de plus de 6 ans.

Il accompagnera parfaitement vos poissons en sauce.