



MAISON F. NOIROT

Chamb de Bourgogne



Vins Rouges

Choresy-Lès-Beaune

Découvrez la fraîcheur et la vivacité de l'appellation Choresy-lès-Beaune à travers ce millésime 2022, qui allie jeunesse, pureté du fruit et un potentiel de garde prometteur.



SITUATION

Situé au cœur de l'appellation Choresy-lès-Beaune, ce vignoble bénéficie d'un terroir d'exception. L'exposition idéale et le sol caractéristique de la région permettent de révéler toute la pureté aromatique du cépage.

NATURE DU TERROIR

Les sols, riches en minéraux et composés d'un mélange d'argile et de calcaire, offrent un drainage optimal tout en retenant suffisamment de chaleur. Cette combinaison favorise une maturation précoce et préserve la fraîcheur du fruit, conférant à la cuvée une minéralité distincte et une finesse remarquable.

VENDANGES

Réalisées manuellement, les vendanges garantissent une sélection minutieuse des grappes, permettant ainsi de capter l'expression authentique et la vivacité du terroir.

CARACTÈRE DU VIN

Le Chorey-lès-Beaune 2022 se distingue par une robe rubis éclatante. Son bouquet dévoile des arômes frais de fruits rouges (cerise, framboise) accompagnés de notes florales et d'une touche minérale subtile. En bouche, il offre une texture légère et des tanins fins, avec une fraîcheur persistante en finale, invitant à une dégustation immédiate tout en gardant un potentiel d'évolution intéressant.

CONSEIL CULINAIRE

Ce vin frais se marie parfaitement avec des plats légers tels qu'une salade gourmande, des viandes blanches ou encore des fromages frais. Pour en apprécier toute la vivacité, il est recommandé de le servir légèrement rafraîchi, entre 12°C et 14°C.