

CHOREY LES BEAUNE Edmond CORNU Les Bons Ores 2022

Le nez est fin, sur les fruits rouges (framboise, griotte) et de mûres, sur le sous bois. La bouche est légère, souple, modérément tannique, animale,



Référence : 431103

Prix : 31.60 €

Descriptif :

CHOREY LES BEAUNE Edmond CORNU Les Bons Ores 2022

Domaine familial d'environ 15.5 ha de vignes situé dans la partie nord de la Côte de Beaune (Chorey, Savigny, Aloxe-Corton et Ladoix) à Ladoix en limite avec la Côte de Nuits. Ils produisent principalement des rouges, 13.5 ha de pinot noir, 1.5 ha de chardonnay, 0.5 ha d'aligoté. La gestion du domaine est assurée par Pierre, Edith son épouse, et Emmanuel son cousin. Edmond, retraité, apporte son soutien précieux, par ses conseils et ses coups de main. Le domaine a évolué au fil du temps, travail des sols, est certifié en 2007 en qualité d'agriculture raisonnée., gestion d'éco système, enherbement, utilisation d'engrais naturels. Investissement en cuverie et matériel de vinification avec un pressoir pneumatique qui permet au jus de s'écouler librement sans effet mécanique. Exit tout ce qui pourrait conférer dureté ou tanins trop fermes

Cette cuvée correspond à 2 parcelles situées dans le coteau à l'entrée du village d'Aloxe Corton, l'une de 40 ans est installée sur sous-sol marno-calcaire et l'autre plantée entre 1942 et 1958 se situe sur sous-sol argilo-calcaire graveleux et filtrant.

notes de dégustation :

Le nez est fin, sur les fruits rouges (framboise, griotte) et de mûres, sur le sous bois. La bouche est légère, souple, modérément tannique, animale, cuir, avec une note de pain d'épice évoluant sur la confiture de fraise,

cépage: 100% pinot noir, sol argilo-calcaire léger sur gravier, vendange manuelle, éraflée avant la mise en cuve. La macération dure 18 jours.

Le vin obtenu après pressurage est mis en fût, où il passe 18 mois avant la mise en bouteilles.

accords: charcuterie, d'entrées chaudes ou d'abats, volailles rôties, aux risottos à la viande ou à la volaille, aux pizzas et au boeuf bouilli. cuisine tex mex,

T°S: 16°C

G: 2029-2030

[Lien vers la fiche du produit](#)