



MAISON F. NOIROT

*Chorey de Bourgogne*



## Vins Rouges

# Chorey-Lès-Beaune

Découvrez l'appellation Chorey-lès-Beaune avec ce vin emblématique du millésime 2020, qui allie finesse, complexité et un potentiel de garde remarquable.

## Millésime : 2020

Le millésime 2020 se distingue par une maturité harmonieuse et une fraîcheur préservée. Malgré quelques épisodes climatiques contrastés, la vigne a su développer

un équilibre parfait, donnant naissance à un vin riche en fruit, aux tanins soyeux et à la structure élégante.

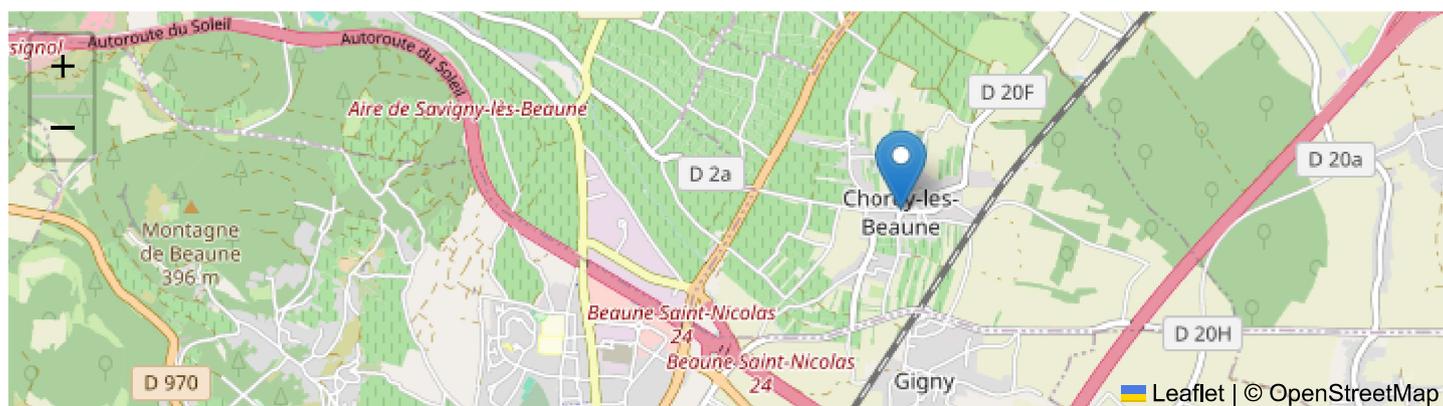


▼ [En savoir +](#)

 FICHE PRODUIT

## SITUATION

Situé au cœur de l'appellation Choresy-lès-Beaune, ce vignoble bénéficie d'un terroir d'exception dans la Côte Chalonnaise. L'exposition idéale et la configuration unique du domaine permettent de capter toute la complexité et l'authenticité du terroir.



## NATURE DU TERROIR

Les sols, composés d'un subtil mélange d'argile et de calcaire, offrent une excellente capacité de drainage tout en retenant la chaleur nécessaire à une maturation optimale. Cette synergie confère au vin une minéralité distinctive et une profondeur aromatique remarquable.

## VENDANGES

Réalisées manuellement, les vendanges garantissent une sélection rigoureuse des grappes, préservant ainsi l'intégrité du fruit et l'expression fidèle du terroir.

## CARACTÈRE DU VIN

Le Chorey-lès-Beaume 2020 se présente avec une robe rubis intense et vibrante. Son bouquet dévoile une palette aromatique riche : des notes de fruits rouges mûrs (cerise, framboise) se marient à des nuances épicées et à une touche minérale subtile. En bouche, il offre une structure élégante, des tanins soyeux et une finale persistante, annonçant un potentiel de garde appréciable.

## CONSEIL CULINAIRE

Idéal pour accompagner des plats de viandes rouges, des gibiers ou un plateau de fromages affinés, ce vin se marie également avec des mets en sauce. Pour en apprécier pleinement la richesse, servez-le à une température d'environ 14°C.