



Typicité du vin

Choresy les Beaune est un petit village à côté du domaine. Habituellement connu pour ses vins rouges. C'est en Blanc issu du cépage Chardonnay que nous avons décidé de le produire. La maison exploite une surface de 66 ares.

Vin vif et ferme. Moelleux apparaissant au cours de son évolution qui le rend plus harmonieux et plus souple. Il développe des arômes s'apparentant à la pomme, aux fruits secs (noisette, noix) et des traces de miel lorsqu'il a mûri.

Le Choresy les Beaune saura être apprécié dès sa deuxième année. Les grands millésimes lui donnent une durée de vie de l'ordre de 3 à 7 ans s'il est conservé dans de bonnes conditions

A consommer entre 9° et 11° lors d'un repas entre amis en famille ou en tête à tête

Mets et Vin

- *Plat principal* : Charcuterie, crudité, apéritif, poisson en sauce, tajine de poisson
- *Fromage*: Chèvre

