



Chorey-Lès-Beaune, 2017

Catherine & Claude Maréchal
FRANCE, BOURGOGNE, CHOREY-LÈS-BEAUNE

Ce Chorey est une valeur sûr de la Côte de Beaune, conduit avec minutie et dans un esprit bio!

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Vignes plantées en 1970, sauf « Les Champs Piétants » qui ont été plantées en 2006
RENDEMENTS	45 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,5 g/l
SUPERFICIE	12 hectares, dont 1,73 à 1,81 ha en production
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Situé dans la commune de Chorey-lès-Beaune, plus précisément sur le lieux-dits « Les Poiriers Malchaussés », « Les Champs Piétants » et « Les Crais ».
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo graveleux
VINIFICATION	Vendange manuelle. Les raisins sont totalement égrappés. La fermentation se produit lentement avec les levures indigènes et la macération se déroule sur 20 jours.
ÉLEVAGE	10 à 15 mois en fûts de chêne uniquement (10 à 25% en fûts neufs). Aucune filtration si la turbidité le permet.

CODE SAQ
12450172

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
48.00 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Installé dans la plaine de Pommard depuis 1981, la famille Maréchal fait partie des valeurs sûres de la Côte de Beaune. Elle conduit, avec minutie et dans un esprit bio (pas de désherbants chimiques, levures indigènes, limitation du soufre), un vignoble de 12,8 ha offrant une large gamme d'appellations exclusivement sur la côte de Beaune. Le résultat se montre très convaincant depuis déjà plusieurs millésimes, avec des vins élégants et délicatement parfumés, sans aucun effet de style, mais qu'il convient de conserver avec précaution.