



Situé au pied de la colline de Corton, au Nord de la Côte de Beaune, le village de Choresy ne produit quasiment que des vins rouges. Le lieu-dit des Beaumonts est enclavé entre la commune de Savigny et d'Aloxe.

### TERROIR

La parcelle « Les Beaumonts » qui produit le Choresy-Lès-Beaune Domaine Decelle & Fils s'étend sur des sols relativement profonds de terres noires argilo-calcaires. Le sous-sol constitué de graviers d'alluvions lui confère un drainage naturel optimal qui compense le peu de pente de cette parcelle.

### VINIFICATION / ÉLEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis vinifiés en cuve inox dans notre cave de Nuits-Saint-Georges après un tri méticuleux. La cuvaison n'excède pas 17 jours et l'extraction se fait de manière très douce afin de préserver le côté charmeur du Choresy-Lès-Beaune Domaine Decelle & Fils. Il est ensuite élevé environ 14 mois en fûts.

### DÉGUSTATION

De couleur rouge rubis peu intense, le Choresy-Lès-Beaune offre un nez frais et fruité. En bouche, la structure est souple et gourmande et on trouve des notes de griotte et de framboise. C'est un vin léger, élégant et peu tannique.