



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

Le Choresy-lès-Beaune Domaine Decelle & Fils s'étend sur des sols relativement profonds de terres noires argilo-calcaires. Ce terroir résiste bien à la sécheresse et donne des vins de gourmandise même les années les plus sèches. 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 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 de ce vin. Il est ensuite levé environ 14 mois en fûts.

DÉGUSTATION

De couleur rouge rubis peu intense, ce vin offre un nez flatteur. De structure tannique souple et harmonieuse, c'est un vin à boire dans sa jeunesse. On y découvre alors beaucoup de rondeur et de beaux arômes de fruits rouges frais.