

DOMAINE ARNOUX PÈRE ET FILS

Cette appellation régionale, comprenant plusieurs parcelles, est produite sur la commune de Chorey-lès-Beaune.



Terroir:

La parcelle est plantée sur des sols profonds, argilo-calcaires.

Cépage:

Aligoté.

Age de la vigne:

60 ans.

Vinification:

Vendanges manuelles – Elevage en cuve inox pendant environ 10 mois puis mise en bouteille.

Production:

De 5 à 6 000 bouteilles suivant les années.

Caractère:

Vin traditionnel et léger, il se présente sous une robe or blanc à reflets verts. Ses arômes de petits fruits frais et ses notes légèrement citronnées révèle un franc caractère. Sa vivacité et sa dominante acidulée sont bien complétées par une souplesse discrète mais suffisante. Il laisse une persistance aromatique agréable et une belle finesse sur le palais.

Conservation:

Vin à boire dans sa jeunesse et sa fraîcheur, à ne pas oublier en cave.

Service:

Sec, vif et fruité il saura être apprécié lorsqu'il est servi assez frais, soit environ 9 à 10°C.

Accords:

Il peut être très apprécié en apéritif, seul ou marié à la fameuse crème de cassis. Il fait aussi escorte aux escargots, aux fruits de mer, à la charcuterie et aux fromages salés ou secs comme les chèvres.