

DOMAINE ARNOUX PÈRE ET FILS

Situé au Nord immédiat de Beaune et au niveau de Savigny, Chorey-lès-Beaune s'étend au pied de la côte. Le domaine exploite plusieurs parcelles, d'âges différents, qui occupent une surface de plus de 8 hectares.



Terroir:

Les parcelles sont cultivées sur des sols profonds composés d'alluvions marno-calcaires sur fonds pierreux.

Cépage:

Pinot Noir.

Age de la vigne:

De 5 à 40 ans selon les parcelles.

Vinification:

Vendanges manuelles – Cuvaison d'une vingtaine de jours puis vieillissement en fûts de chêne pendant 12 mois – 3 à 4 mois en cuves inox puis mise en bouteille.

Production:

Environ 40 000 bouteilles selon les années.

Caractère:

Il s'exprime sous une robe vive et foncée. Riche en caractère, il est marqué par des arômes de petits fruits rouges comme la griotte et la framboise. La bouche généreuse et ample se révèle à la fois fine et longue. Vin élégant, il ne manque pas de rondeur grâce à des tannins équilibrés.

Conservation:

Sa structure lui permet d'être accessible dans sa jeunesse ou d'être conservé plusieurs années en cave.

Service:

Subtil et délicat, il pourra être servi jeune où il rejoindra le peloton de tous les grands Bourgognes. Servi dans des verres à larges flancs, il saura développer à merveille l'intensité de ses arômes.

Accords:

Bourgogne polyvalent, il saura s'accorder harmonieusement avec des cuisines fines et légères comme des volailles rôties, des grillades ou encore des viandes en sauce. Les fromages assez doux sont également de bons partenaires.