



Chorey les Beaunes Tue-Bœuf 2016

Domaine Françoise André



A l'origine du domaine en 1983, Michel et Françoise André, tous deux bourguignons et amoureux des vins de Bourgogne. Une succession d'achats de vignes issues de prestigieux terroirs de la côte de Beaune va se poursuivre pour atteindre 11 hectares aujourd'hui.

Françoise reste très impliquée aux côtés de sa belle-fille Lauriane, à qui elle a désormais confié l'avenir de l'exploitation.

Le domaine pratique une culture biologique de la vigne basée sur l'observation, la prévention et le respect des équilibres naturels. Peu interventionnistes en cuverie, Françoise et Lauriane considèrent que leur rôle est de laisser le terroir s'exprimer dans chaque cuvée afin de réaliser des vins expressifs, complexes, dotés d'une personnalité propre, leurs cuvées expriment ainsi tout le caractère du terroir de Beaune!

Producteur: Domaine Françoise André

Pays: France

Région: Bourgogne

Appellation: Chorey-les-Beaune

Millésime: 2016

Cépages: 100% Pinot Noir

Taux d'alcool: 13,5%

Format: 750 ml

SAQ

Importation privée

Prix (licencié): 46,86 \$

Prix (particulier): 53,94 \$

VITI-VINI

Type de sol

Sols argileux avec des vignes âgées de 45 ans.

Viticulture

Vendanges manuelles avec tri minutieux des grappes. Agriculture biologique.

Vinification

Égrappage total pour renforcer la finesse du Pinot Noir. Macération pré-fermentaire d'environ 7 jours dans des cuves thermorégulées.

Élevage

Le décuvaage a lieu dans les 20 jours qui suivent la date de récolte du raisin. Les moûts sont ensuite élevés dans des fûts de 228 litres pendant 12 mois (25-30% fûts neufs)

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Robe couleur rubis. Le jus livre une attaque fraîche avant que son tannin percute les papilles. La cerise apparaît alors en majesté.

Accords vins et mets

Excellent pour accompagner du veau rôti, braisé ou en sauce, gigot d'agneau, porc grillé ou encore du gibier.

Pour un meilleur service

Mettre en carafe une heure avant de servir entre 14 et 16 °C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire mais peut être gardé quelques années.