

LES CHOUACHEUX 2017 ROUGE

DOMAINE CHANTAL LESCURE



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Le Domaine Chantal Lescure, nous fait ici part d'un très beau et bon Beaune 1er Cru, la cuvée Les Chouacheux est une valeur sûre qui fait preuve d'un très bel équilibre !

- Pinot noir 100%

Accords mets et vins

Ce 1er cru se dégustera idéalement accompagné de viande rouge.

Détails

Millesime : 2017

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Biologique

Primeur : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Pinot noir

Région : Bourgogne

Packaging : carton de 6

Domaine : Chantal Lescure

Couleur : Rouge

Effervescent : non

Appellation : AOP Beaune

Bio : oui

Dégustation

Robe : Pourpre

Nez : Frais, sur les fruits rouges

Bouche : Arômes de cerise noire, de poivre et d'épices

Garde : 15 ans

Température de service : 16°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, riche en oxyde de fer (terre rouge)

Cépage : Pinot Noir 100%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Les raisins sont triés, égrappés, non foulés; encuvage par gravité en cuve inox, la fermentation se fait par levures indigènes, pigeages et remontages modérés; cuvaison de 18 à 25 jours

Elevage : En fûts en cave froide, 20 à 25% de bois neuf exclusivement apporté par des fûts de 500 litres

HISTOIRE DU DOMAINE

Fondé en 1975 par Chantal Lescure et Xavier Machard de Gramont, le Domaine Chantal Lescure est un domaine familial qui appartient aujourd'hui à leurs deux fils : Aymeric et Thibault Machard de Gramont. Propriétaire – récoltant sur 18 hectares de vignes en appellation d'origine contrôlées, le Domaine Chantal Lescure s'étend de Chambolle-Musigny en Côte de Nuits jusqu'à Meursault en Côte de Beaune. En 1996, date du décès de Chantal Lescure, Aymeric Machard de Gramont prend alors la direction du Domaine. Toute l'organisation du Domaine, et notamment la façon de travailler les vignes sont alors remises en cause. François Chavériat est engagé comme maître de chai, et oriente le domaine vers l'agrobiologie dès 1997. Depuis 2009, le domaine est certifié BIO.

