

CHOREY-LES-BEAUNE

Les Beaumonts



TERROIR : un vignoble au Nord de la Côte de Beaune

Situé au Nord de Beaune et proche d'Aloxe-Corton et de Savigny-lès-Beaune, le climat des Beaumonts s'étend au pied du coteau, juste au-dessus de la route nationale.

À LA VIGNE : la culture biologique

La parcelle est cultivée en agriculture biologique et biodynamique pour en préserver la vitalité et favoriser l'activité microbiologique des sols : aucun intrant chimique, travail des sols, enherbement hivernal.

À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

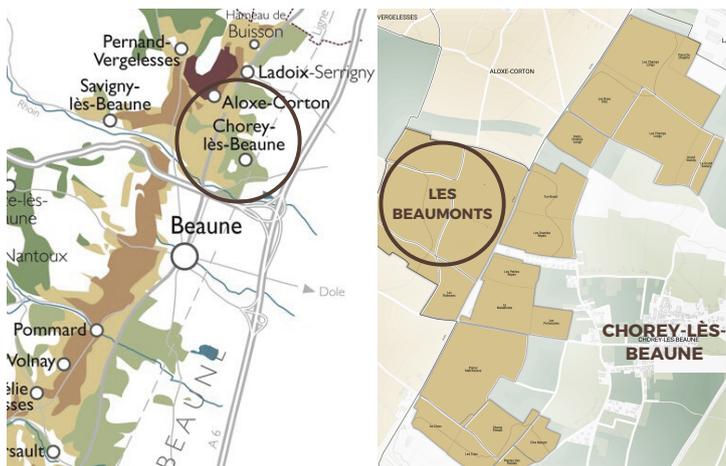
Vendanges manuelles. Tri de la récolte sur table vibrante puis table de tri.

Vinification lente (de 15 à 20 jours) en levures indigènes et cuve inox. Remontage quotidien.

Fixation de la couleur et des arômes par la remontée naturelle et surveillée des températures des moûts sous l'action de la fermentation alcoolique.

Pressurage pneumatique, entonnage en fûts de plusieurs vins.

12 mois d'élevage sans soutirage. Non filtré, non collé. Sulfitage faible.



Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Surface (ha) : 0,24

Date de plantation : 1990

Sol : Alluvions marno-calcaires

Altitude (m) : 230

Exposition : Sud/Sud-Est

Densité (pieds/ha) : 10 000

Rendement (hL/ha) : 30 à 35

Garde : 3 à 7 ans

