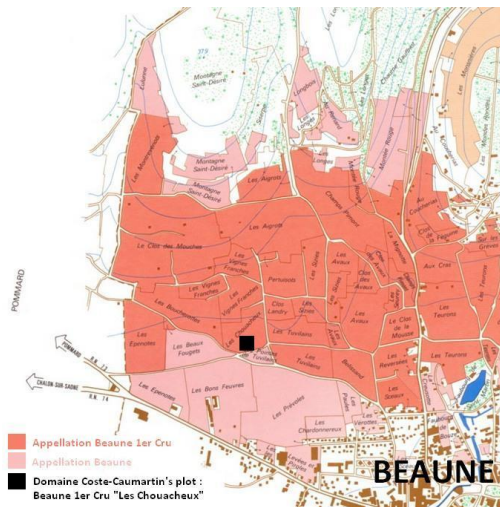


BEAUNE 1^{er} CRU blanc "Les Chouacheux"

Historique

L'origine du nom vient de "Les Sausseux", endroit où poussaient des saules. Au XVIII^{ème} siècle, on disait "En Chaucheux", pour devenir plus tard "Choicheux", écrit de ce jour "Chouacheux".



Terroir

Situation : à l'extrémité de Beaune en direction de Pommard

Lieu-dit : « Les Chouacheux »

Superficie : 0,33 hectare

Altitude : 230 mètres en pente douce

Exposition : Sud-est

Géologie : avec un sous sol de brun calcaire qui apporte les caractéristiques de cette appellation, la finesse et l'élégance.

Age moyen des vignes : 9 ans

Cépage : Chardonnay

Rendement moyen : 40 hl/hectare

Conduite de la vigne

La vigne est taillée en Guyot, ébourgeonnée puis palissée selon la technique bourguignonne traditionnelle. La fertilisation est raisonnée. Griffage régulier des sols. Tris successifs manuels de la récolte.

Vinification

Vinifié en cuve inox avec thermorégulation entre 18 et 21°C. Les vins sont ensuite mis en fûts de chêne pendant une durée de 10 mois, avec au plus 10 à 20 % de fûts neufs.



Date de mise en bouteille : de juillet à septembre

Production annuelle : 2 000 cols

Caisses produites (12 bouteilles) : 170

Degré d'alcool : 13,5% vol

Commentaire de dégustation

Robe or aux reflets verts. Un bouquet d'amandes, de fruits secs, de fougères et de fleurs blanches. Le miel et la cannelle sont des notes habituelles. On le dégustera soit assez jeune sur le fruit, soit un peu plus mûr pour son gras et son moelleux.

Conservation

A boire jeune mais peut vieillir 7 à 8 ans.

Accords met-vin

Sa fraîcheur et son registre floral font merveille sur les volailles et le veau en sauce crémée, les tajines aux poissons et les poissons de mer grillés. Plus âgé et donc plus gras, il saura envelopper et amadouer les fromages comme le cîteaux, le comté et certains chèvres.

Service

Il sera servi pour la dégustation entre 11 et 12°C et en accompagnement de mets, servir le vin à une température de 12-14°C.