



DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT / BEAUNE / BOURGOGNE



Choresy Les Beaune “Tue-Bœuf”

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. L'égrappage est généralisé de façon à renforcer la finesse du Pinot Noir et l'élégance des tanins. Une macération pré fermentaire d'environ 7 jours est réalisée dans des cuves thermo-régulées qui garantissent la précision dans les différentes étapes de la vinification. Lors de la fermentation alcoolique, le moût est dégusté quotidiennement pour adapter pigeages et/ou remontages en fonction de l'évolution de la cuvaison. L'objectif est de permettre une extraction optimale des éléments des pellicules en limitant autant que possible l'apport des éléments grossiers des pépins. Le décuvaage a lieu dans les 20 jours suivant la date de récolte du raisin. Les moûts sont ensuite élevés dans des fûts de 228 litres pendant 12 mois.

La proportion du fût neuf, de l'ordre de 25 à 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

Millésime 2018

C'est ourlé d'un carmin vif que ce village offre ses sentiers de roses fanées et de pot-pourri. Le jus livre une attaque fraîche avant que son tannin percute les papilles. La cerise rouge liquide apparaît alors en majesté.

Millésime 2019

Porté par une robe d'un pur magenta il présente un parfum d'écorce d'orange et de cannelle. A la fois dense et pur, son fruit « rouge cerise » virevolte dans la bouche. Dans ce millésime concentré il revêt une matière et une allonge supérieure à son rang de village.

Superficie
1ha 28a 50c

Age de la vigne
45 ans

Type de sol
Argileux

Production annuelle moyenne
5500

