

DOMAINE ARNOUX PÈRE ET FILS

Cette appellation régionale est située sur la commune de Chorey-lès-Beaune.



Terroir:

La parcelle est plantée sur des sols argilo-calcaires, de couleur brun-rouge.

Cépage:

Pinot Noir.

Age de la vigne:

45 ans.

Vinification:

Vendanges manuelles – Cuvaison d'une vingtaine de jours puis vieillissement en fûts de chêne pendant 12 mois – 3 à 4 mois en cuves inox puis mise en bouteille.

Production:

De 5 à 6000 bouteilles par an.

Caractère:

Il présente une robe d'une belle intensité, pourpre dans sa jeunesse puis rubis profond après quelques années. Il offre une palette impressionnante d'arômes, qualité primordiale du Pinot Noir, formant un bouquet de petits fruits rouges et noirs sur des nuances poivrées. Sa structure, comportant une bonne souplesse et des tannins modérés, permet de le déguster jeune.

Conservation:

Simple et délicat, il est agréable à boire jeune, dans les 5 ans.

Service:

En verres ballons. Il mérite d'être servi entre 14 et 15°C pour conserver sa fraîcheur.

Accords:

Fin et délicat, il sera un bon partenaire avec des viandes rouges grillées, des rôtis et bien sûr la plupart des fromages.