



MAISON
PAUL MANEVEY



Maison PAUL MANEVEY

Beaune 1^{er} Cru *Les Chouacheux*

Classification :
AOP

Millésime :
2023

Cépage :
Pinot noir

Teneur en Alcool :
13% VOL

Vignoble : Adaptatifs selon chaque millésime et chaque parcelle, nous gérons notre vignoble de façon raisonnée et attentive au respect de la biodiversité. Nos parcelles sont sur des sols argilo-calcaires.

Vinification : Les raisins sont égrappés dès leur arrivée à la cave. La fermentation a lieu dans des unités en inox à température contrôlée. La macération dure deux à quatre semaines, afin de travailler le gras, l'onctuosité et le fondu des tanins. Le choix des levures et l'adaptation de l'itinéraire de vinification sont conçus en fonction des caractéristiques du millésime, afin d'assurer toute la noblesse au vin. Le vin est ensuite élevé plusieurs mois en fûts de chêne.

Dégustation :

Robe : un beau rouge rubis avec des nuances noires.

Arômes : le nez évoque l'humus et la cannelle.

Structure : un vin très fin et velouté.

Accords mets et vins : les terroirs de cette appellation donnent des vins puissants, qui s'associent avec les plats de gibiers ou des fromages type Époisse.