



MAISON
PAUL MANEVEY

Maison PAUL MANEVEY Chorey-lès-Beaune



Classification :
AOP

Millésime :
2023

Cépage :
Pinot noir

Teneur en Alcool :
13% VOL

Vignoble : Nous privilégions une culture raisonnée, qui minimise notre empreinte écologique. Cette approche est guidée par l'observation continue et l'analyse des cycles naturels, en privilégiant toujours les alternatives les plus douces et les moins nuisibles pour l'écosystème.

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 : une belle couleur rouge profond.

Arômes : fruits rouges, cuir et épices.

Structure : la bouche est ronde et structurée.

Accords mets et vins : Ce Chorey-lès-Beaune accompagnera à merveille votre bœuf grillé ou le poulet basquaise.