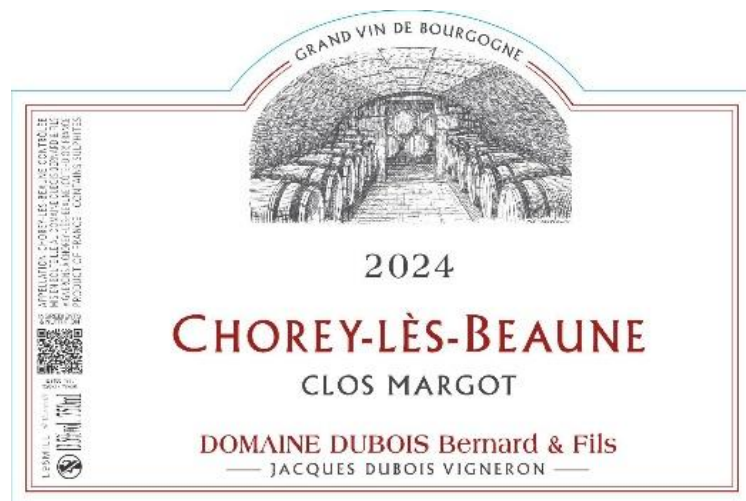




DOMAINE DUBOIS Bernard & Fils

VINGNERON A CHOREY LES BEAUNE



Appellation : Chorey lès Beaune "Clos Margot"

Age de la vigne : Environ 35 ans

Densité : 10000 pieds/hectare

Type de sol : calcaires marneux

Cépage : Pinot Noir

Surface : 2,40 ha

Production moyenne : 14000 btl

Vendange : Manuelle

Vinification : Nos raisins sont éraflés à 100%, la vinification se déroule sur une durée d'environ 3 semaines avec une période de 4-5 jours de macération pré-fermentaire à froid. Élevage sur une période de 12 mois en fûts.

Chaque année, nous apportons 25 % de fût neuf à notre élevage en provenance de la forêt des Vosges et de l'Allier.

Nous n'utilisons que des levures indigènes naturelles en provenance de notre vignoble.

Dégustation : Ample, le palais révèle une texture ronde et soyeuse épaulée par des tanins fins et rond. Beaucoup de gourmandise.

Accompagnement : blanquette de veau, poule au pot, fromages

À déguster : Dans les 2 à 12 ans.

A servir : à une température de 16 à 18 °C

