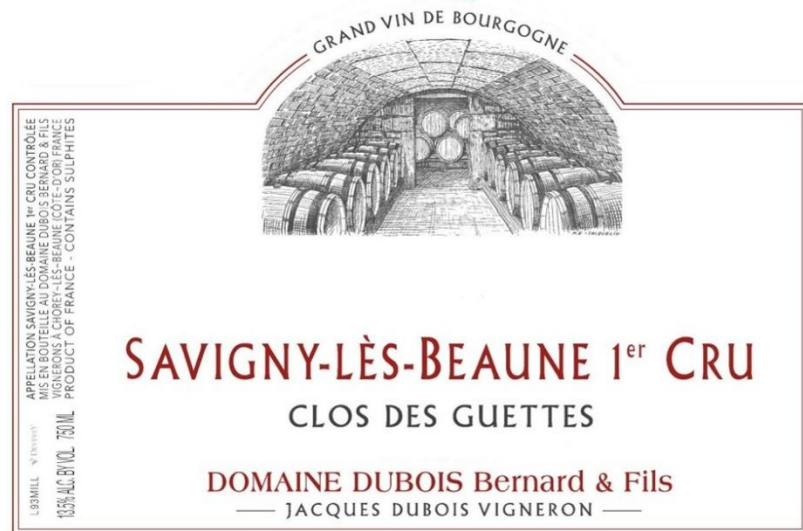




DOMAINE DUBOIS Bernard & Fils

VINGNERON A CHOREY LES BEAUNE



Appellation : Savigny lès Beaune 1^{er} Cru " Clos des Guettes"

Age de la vigne : Environ 40ans

Densité : 10000 pieds/hectare

Type de sol : Argilo-calcaire

Pierreux, Graveleux

Cépage : Pinot Noir

Surface : 0,80 ha

Production moyenne : 4000 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 : griotte et fruit des bois, grande douceur, gourmand et généreux.

Accompagnement : volailles, chapon aux morilles, côte de Veau.

À déguster : Dans les 3 à 15 ans.

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

