ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Chorey-lès-Beaune Vieilles Vignes

ROU126

Historique

Situé en plein cœur de la Côte de Beaune, ce domaine appartient à la famille Gay depuis plus de 200 ans. Ce domaine fait partie depuis le début des années 2000 des producteurs à surveiller. La qualité ne cesse de progresser à chaque millésime. Domaine Michel Gay est en voie de devenir l'une des références de l'appellation.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Domaine Michel Gay
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	pinot noir
Appellation	Chorey-Lès-Beaune	**Conservation**	6 à 10 ans
Service	16° C		

Description

Oeil
Robe rouge rubis

Nez
Un bouquet où dominent les petits fruits rouges. S'y ajoutent des effluves de réglisse et de sous-bois. L'élevage est plutôt léger et apporte quelques notes de tabac blond, fumé, poivre et cannelle.

Bouche
Vin plus élégant que puissant avec une structure impeccable. Palais soyeux et très charmeur. En somme, finesse et équilibre décrivent parfaitement ce vin.

Accord mets/vin
Volaille rôtie, grillades, gibier à plume, foie de veau au vinaigre de framboise, ragoût de lotte aux lardons, lapin rôti sauce au vin rouge, rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne, fromage assez doux (cîteaux, reblochon, brillat-savarin, Riopelle, Pizy).

Commentaires
La culture se fait de façon biologique et la récolte est manuelle, permettant de rentrer un raisin sain et entier qui conserve toutes ses qualités. D'ailleurs pour Sébastien Gay tout se joue dans les vignes. Si la qualité y est, le vin sera forcément bon. Bien sûr il reste tout de même à vinifier avec maestria, ce qui n'est pas un problème.
- Sol composé d'alluvions sablonneux et graveleux à une altitude moyenne de 230m
- Vieillissement en fût de chêne d'une durée de 18 mois (20% en fût neuf).
Sucre résiduel: 1 g/l

En une ligne
Un pinot noir tout en finesse avec des tanins délicats et une finale légèrement boisée.