



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● Chorey-lès-Beaune blanc

ROU143

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

Coup de cœur à plusieurs reprises dans : La Revue du vin de France, Guide Hachette, guide RVF et Bettane & Desseauve. Dans les 2 dernières années le domaine a reçu à plus de 10 reprises des notes de 90 et plus dans le Wine Spectator.

Pays	France	Producteur	Domaine Michel Gay
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	Chorey-Lès-Beaune contrôlée	Conservation	8 ans
Service	12°C		

Description

Oeil

Robe jaune doré.

Nez

C'est l'idée même que l'on se fait d'un Bourgogne blanc complexe. Beurre frais, brioche, poire, agrumes, miel, amande grillée, fleur d'oranger, fleur de pommier, vanille et pain d'épices.

Bouche

C'est riche et frais à la fois. Impression d'équilibre entre le fruité, le boisé et la matière. Chaque gorgé apporte une dimension supplémentaire au vin.

Accord mets/vin

Bisque de homard, tajine de poulet, pétoncle grillé sauce à l'orange, mi-cuit de saumon, aile de raie au beurre noisette, lobster roll, poisson en sauce. Superbe avec les fromages affinés.

Commentaires

Situé en haut de coteau avec une faible pente et une remarquable exposition sud, l'ensoleillement y est excellent. Les vignes sont conduites sans désherbage chimique ni insecticide. Le sol est labouré entre une et trois fois par an. Les rendements sont limités par une taille courte et les travaux d'éclaircissage au printemps. Vendanges manuelles, pressurage pneumatique, débouages légers. Vinification et élevage en fûts de chêne. Elevage sur lies pendant 12 mois, soutirage et mise en cuve pendant 3 à 4 mois puis mise en bouteilles au début de l'hiver Densité : 9000 pieds/Ha

En une ligne

Chardonnay complexe, élégant avec de la matière et un boisé noble.