



● Choresy-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

Coup de cœur à plusieurs reprises dans : La Revue du vin de France, Guide Hachette, guide RVF et Bettane & Desseauve.

| | | | |
|------------------------|---|---------------------|--------------------|
| Pays | France | Producteur | Domaine Michel Gay |
| Région vinicole | Bourgogne | Cépage(s) | 100% pinot noir |
| Appellation | Choresy-Lès-Beaune contrôlée mix de Les Beaumonts, Les Confrelins, Les ChampsLongs, Les Maladerottes) | 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 - Vieillessement 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.