

— AA —  
**A E G E R T E R**  
JEAN-LUC & PAUL

# Chorey les Beaune Les Gourmandes 2006

100% PINOT NOIR



**LIEU DE PRODUCTION** : Cette commune est située à quelques kilomètres de la ville de Beaune, au Nord Est, sur des sols d'alluvions calcaires.

**QUANTITE** : 18 000 bouteilles par an.

**DEGUSTATION** : Le Chorey les Beaune est un vin léger, souple, très modérément tannique. Sa couleur est d'une belle intensité. Toujours très fins, ses arômes expriment la griotte et la framboise. C'est un vin rond, élégant, équilibré, avec une belle longueur aromatique.

**PLATS CONSEILLES** : Le Chorey les Beaune accompagnera particulièrement bien un agneau de lait aux petits légumes du jardin mais également un fromage de Cîteaux.

**TEMPERATURE DE SERVICE** : 16 / 18°C.

**APOGEE** : 2014

---

**GROWING AREA**: This commune is located a few kilometers from the city of Beaune, to the North East, on limestone soil.

**QUANTITY**: 18,000 bottles per year.

**TASTING NOTES**: Chorey les Beaune is light and supple wine, fairly tannic. Its color has a good intensity. Its very delicate flavors expresses cherries and raspberries. This is a round, elegant and balanced wine with a beautifully long aromatic flavor.

**RECOMMENDED DISHES**: Chorey les Beaune will be the wine to drink with suckling lamb served with garden vegetables or with a Cîteaux cheese.

**SERVE AT**: 16 / 18°C.

**APOGEE**: 2014