



CHOREY LES BEAUNE

“LES BONS ORES”

VIN BIOLOGIQUE

JEAN-PIERRE GUYON

Cépage : Pinot Noir

Surface : 1ha54

Sol : argilo-calcaire

Âge des vignes : 80% ont 100 ans et 20% ont 55 ans

Taille : Guyot

La parcelle « *Les Bons Ores* », dans le prolongement des « *Champs Longs* », s'étend sur la droite de la D974 en direction de Dijon.

« Bons » renseigne sur la qualité du lieu. Quant à « Ores » il pourrait dériver du latin et rendre compte de sa situation géographique « au bord de, à l'extrémité de quelque chose ». La tournure indiquerait « les bons bords, les bonnes extrémités » de la parcelle voisine « *Champs Longs* ».

Il pourrait aussi venir de l'ancien français et témoigner de la présence à cet endroit d'un « jardin, verger, clos ».

Source : Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne M.H Landrieu-Lussigny et S.Pitiot



CHOREY LES BEAUNE

“LES BONS ORES”

VIN BIOLOGIQUE

JEAN-PIERRE GUYON

C'est une jolie partition qui se joue ici ! Une ouverture vive et éclatante d'un rouge violacé. Au nez, c'est une composition de petits fruits rouges juteux et acidulés. Le tableau s'étoffe en bouche avec une texture dense et pleine. Fruits des bois, épices et réglisse se partagent la scène. Une finale persistante, un Chorey bien ancré et de belle profondeur.

Plutôt à table, pour accompagner un mâchon, un burger à l'époisses, des pâtes à la carbonara ou encore un poulet rôti ou des grillades de bœuf.

À servir entre 12°C à 14°C.

À déguster maintenant jusqu'à ses 8-10 ans selon les millésimes.