



# Domaine des Terregelesses, Françoise André

## CHOREY-LES-BEAUNE BLANC « TUE-BŒUF »

**Superficie vigne** 22a50

**Age de la vigne** 28 ans

**Cépage** Chardonnay

**Type de sol** argileux

### Vinification / Elevage

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. Les raisins entiers sont ensuite pressés en pressoir pneumatique. Le pressurage avec montée en pression lente et régulière permet d'obtenir des vins fins et élégants. Dans cette même optique, le débourage (séparation du moût avec les matières en suspension) est poussé. Les moûts (jus recueillis en écrasant le raisin) réalisent leurs fermentations alcooliques et malo-lactiques en fût de 350 litres. La proportion du fût neuf, de l'ordre de 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

### Production annuelle moyenne

1050 bouteilles.

### Millésime 2009

Or pur liquide, senteur de pâte d'amande, attaque fruitée et fraîche qui fait place à un cœur de bouche gras à la juste longueur. A boire aujourd'hui sur un risotto à la crème ou à faire vieillir jusqu'en 2014.

### Millésime 2010

Si l'or blanc devenait liquide il ressemblerait à la robe de ce vin. Le nez fourmille de détails (noisette fraîche, aubé-

pine et églantine) et invite à la dégustation. Dès sa mise en bouche il offre son corps souple au fruité de la nectarine. La finale se resserre sur une expression tonique de citron qui embellira pour trois ans encore un tartare de saumon aux agrumes.

### Millésime 2011

Son jus à l'or blanc met en valeur des notes gourmandes de fruits blancs (nectarine, poire) avec une discrète touche de cannelle venue du fût. Sa rondeur fruitée file vers une saveur de bonbon à la poire vous donnera envie de le partager quand viendra le moment de l'apéritif.

### Millésime 2012

Comme souvent dans les bon Chores la noisette domine les ébats du nez mais dans une robe au doré plus intense qu'en 2013. Dès son passage en bouche il fait valoir un tannin sec de vin rouge ou la concentration fait loi. Le boisé le ramène à l'équilibre avec une finale sur la cannelle. Si vous le buvez dans l'année n'hésitez pas à le passer en décanteur.

### Millésime 2013

Le caractère aromatique de la noisette domine les ébats du nez sous un voile à l'or blanc. Sa saveur large en attaque se précise par un jus porté par la citronnelle. Un délice sur des cailles farcies aux citrons.

### Millésime 2014

Sa parure or vert distille un parfum d'acacia en fleur avec une pointe de noisette. Passé une attaque vive il offre la matière tonique du citron. Sa fine acidité parcourt vos papilles et libère une finale saline. Craquant.



Domaine des Terregelesses - Françoise André

7 Rempart Saint Jean 21200 Beaune Tél. 06 24 66 38 86 Contact : Lauriane ANDRÉ andre.lauriane@yahoo.com