



Domaine des Terregelesses, Françoise André

CHOREY-LES-BEAUNE ROUGE « TUE-BŒUF »

Superficie vigne 2h28a47

Age de la vigne 30 ans

Cépage Pinot Noir

Type de sol argileux

Vinification / Elevage

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. L'égrappage est généralisé, seuls 10 à 15% des rafles peuvent être laissés sur des cuvées de belle maturité pour apporter une touche de fraîcheur aromatique. Une macération pré fermentaire d'environ 4 jours est réalisée à laquelle succèdent des pigeages et remontages quotidiens. L'objectif de cette gestion de la macération est de permettre une extraction optimale des éléments des pellicules en limitant autant que possible l'apport des éléments grossiers des pépins. Le décuveage a lieu dans les 15 jours de la date de la récolte du raisin. Les moûts sont ensuite élevés dans des fûts de 228 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

12 500 bouteilles.

Millésime 2009

Paré d'une robe cardinale franche son nez parle du cassis de Bourgogne avant tout. L'attaque est ronde comme si la pulpe du fruit fondait dans la bouche. La finale est ample et soyeuse. Une bombe de fruits à partager

aujourd'hui dans sa jeunesse.

Millésime 2010

Doté d'un carmin tendre le relief de son nez affiche des arômes de mûres comme fraîchement cueillies. Le fruit est dès le début présent par le biais de l'acidité d'une framboise juteuse. En partance pour un plaisir immédiat.

Millésime 2011

Si ce vin se présente sous le carmin violon du gamay il dégage un nez très pinot de cassis fraîchement écrasé. Plein et vineux dès la prise en bouche et habité par un tannin ferme il délivre un message caché ; aérez-moi une demi-heure ou laissez-moi dormir trois ans.

Millésime 2012

Aurolé d'une robe au rouge carmin ce village dégage un nez expressif de cassis au torchon. Travaillé sur un tanin souple il se montre aimable en bouche avec un finale chaude. Il se mariera à une palette de porc à la diable.

Millésime 2013

Ourlé de pourpre ce village dévoile un aromatique de petits fruits rouges. Souple en attaque il affiche des tannins fermes de bon aloi. Sa personnalité charpentée s'associera bien avec un risotto à la viande après 3 à 4 années de cave.

Millésime 2014

Porté par un rouge au grenat vif il délivre un nez où le boisé graphité prend le dessus sur le cassis. Le fruit est celui d'un cassis fraîchement écrasé. L'argile profond du sol lui donne un souffle massif que le temps affinera. Plaisir.



Domaine des Terregelesses - Françoise André

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