RÉMY LEFEVRE

PURE - AUTHENTIC - FRESH

Chorey les Beaune



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

History

A successful entrepreneur in the 1920', Remy Lefevre left his real estate investments to take over a property in Burgundy. Within a few years, the quality of these wines allowed him to spread throughout France. The Lefevre house currently has 20 references of great Burgundy wine.

Terroir

The terroir is composed of clay-limestone soils.

Grapes varieties

100% Pinot noir.

Vinification

The grapes are de-stemmed and pneumatically pressed. Alcoholic fermentation lasts 30 days in stainless-steel tanks, followed by 10 months' ageing on fine lees in stainless-steel tanks. Contains sulfites.

Tasting notes

With its intense ruby color, this wine releases dominant aromas of red and black berries, enhanced by notes of undergrowth and licorice. Well-structured, its tannins are present and elegant. They are not lacking in roundness beneath a solid structure, leaving a fruity feeling on the palate.

Food and wine paring

This Chorey lès Beaune goes perfectly with poultry and charcuterie.

Tasting temperature

Serve chilled between 14° and 16°.

Storage

This Chorey-lès-Beaune has an ageing potential of 3 to 5 years.

www.remylefevre.com

RÉMY LEFEVRE

PUR - AUTHENTIQUE - FRAIS

Chorey les Beaune



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

Histoire

Dans les années 1920, Rémy Lefevre, un entrepreneur prospère, abandonne ses investissements immobiliers à Paris pour reprendre un domaine en Bourgogne. En quelques années, la qualité des vins a connu un énorme succès en France. La maison possède actuellement 20 références de grands vins de Bourgogne.

Terroir

Le terroir est constitué de sols argilo-calcaires.

Cépages

100% Pinot noir.

Vinification

Les grappes sont éraflées puis pressurées à l'aide d'un pressurage pneumatique. La fermentation alcoolique dure 30 jours en cuve inox puis nos vins sont élevés sur lie fine en cuve inox durant 10 mois. Contient des sulfites.

Notes de dégustation

Sous sa robe rubis intense, ce vin libère des arômes dominant de petits fruits rouges, et noirs réhaussés de notes de sous-bois et de réglisse. Bien structurés, ses tanins sont présents et élégants. Ils ne manquent pas de rondeur sous une solide charpente, laissant au palais un sentiment fruité.

Accord mets et vins

Ce Chorey lès Beaune s'associe parfaitement avec les volailles et la charcuterie.

Température de dégustation

Servir frais entre 14° et 16°.

Garde

Ce Chorey-lès-Beaune possède un potentiel de garde de 3 à 5 ans.

www.remylefevre.com