Domaine
CACHAT-OCQUIDANT




APPELLATION VILLAGE - ROUGE

# Chorey-lès-Beaune

5 parcelles de cette appellation forment un vin caractérisé par sa finesse, sa souplesse et son velouté. Les arômes de fruits rouges sont typiques du pinot noir.

| | |
|---|---|
| **Cépage** | 100% Pinot Noir |
| **Degré d'alcool** | 13% vol. |
| **Température de service** | Servir entre 15 et 16°C. |

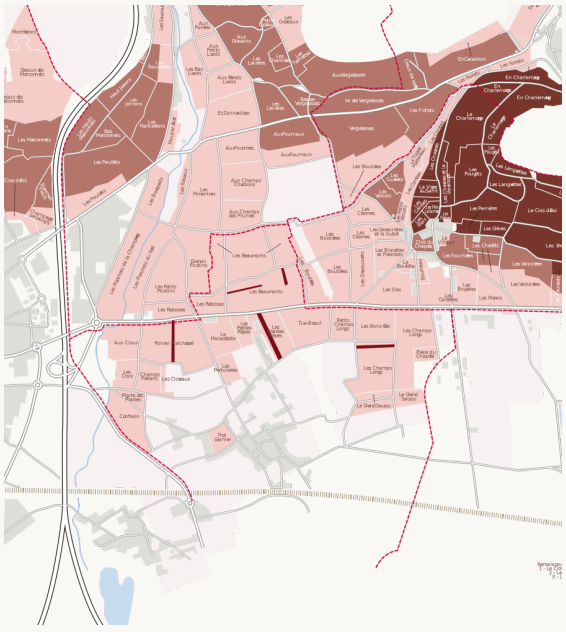
## Vinification

Tous nos vins rouges sont issus du cépage pinot noir. La bonne maturité, l'égrappage et un tri sévère nous permettent d'avoir des vins sur le fruit avec des tannins très ronds.<br /> <br /> La fermentation régulée dure une quinzaine de jours, et une fois le raisin pressé, les vins seront élevés avec 40% de fût neuf selon les appellations pendant une durée de 11 mois avant d'être mis en bouteilles.

## Accords mets et vins

Il se mariera avec vos brochettes, votre rôti de bœuf ou votre risotto.

## Localisation



**Domaine Cachat - Ladoix-Serrigny**

3, place du Souvenir 21550 LADOIX-SERRIGNY

https://www.domaine-cachat-ocquidant.fr · domaine.cachat@wanadoo.fr