

# LES CHOUACHEUX 2017 ROUGE

DOMAINE CHANTAL LESCURE



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Le Domaine Chantal Lescure, nous fait ici part d'un très beau et bon Beaune 1er Cru, la cuvée Les Chouacheux est une valeur sûre qui fait preuve d'un très bel équilibre !

- Pinot noir 100%

## Accords mets et vins

Ce 1er cru se dégustera idéalement accompagné de viande rouge.

## Détails

**Domaine** : Chantal Lescure  
**Couleur** : Rouge  
**Effervescent** : Non  
**Millesime** : 2017  
**Degrès** : 12,5 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Primeur** : Non  
**Bio** : Oui  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Pinot noir  
**Région** : Bourgogne  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Beaune

## Dégustation

**Robe** : Pourpre  
**Nez** : Frais, sur les fruits rouges  
**Bouche** : Arômes de cerise noire, de poivre et d'épices  
**Garde** : 15 ans  
**Température de service** : 16°

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire, riche en oxyde de fer (terre rouge)  
**Cépage** : Pinot Noir 100%  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : Biologique  
**Vinification** : Les raisins sont triés, égrappés, non foulés; encuvage par gravité en cuve inox, la fermentation se fait par levures indigènes, pigeages et remontages modérés; cuvaison de 18 à 25 jours  
**Elevage** : En fûts en cave froide, 20 à 25% de bois neuf exclusivement apporté par des fûts de 500 litres

## HISTOIRE DU DOMAINE

Fondé en 1975 par Chantal Lescure et Xavier Machard de Gramont, le Domaine Chantal Lescure est un domaine familial qui appartient aujourd'hui à leurs deux fils : Aymeric et Thibault Machard de Gramont. Propriétaire – récoltant sur 18 hectares de vignes en appellation d'origine contrôlées, le Domaine Chantal Lescure s'étend de Chambolle-Musigny en Côte de Nuits jusqu'à Meursault en Côte de Beaune. En 1996, date du décès de Chantal Lescure, Aymeric Machard de Gramont prend alors la direction du Domaine. Toute l'organisation du Domaine, et notamment la façon de travailler les vignes sont alors remises en cause. François Chavériat est engagé comme maître de chai, et oriente le domaine vers l'agrobiologie dès 1997. Depuis 2009, le domaine est certifié BIO.

