



COTEAUX BOURGUIGNONS ROUGE



- Vignoble** Gamay, grains noirs à jus blanc.
Age moyen des vignes : 35 ans
Superficie : 22 ha sur l'appellation (680 ha au total)
Récolté à maturité sur nos parcelles aux sols de granites, argiles et schistes. Tri sélectif à la parcelle.
- Vinification** Vendanges manuelles avec tri sélectif à la parcelle, cuvaison semi-carbonique de 5 à 7 jours avec maîtrise des températures. Elevage de 5 mois en cuve inox.
- Dégustation** (2012) La robe est pourpre limpide. Le bouquet est puissant, riche, appétissant. Les arômes de cassis et de mûres se mêlent parfaitement avec les notes cacao-vanille. La bouche est ronde, voluptueuse, nous retrouvons le fruité ainsi qu'une légère fraîcheur mentholée en finale.
- Service** 14-16°C. C'est un vin riche et gourmand qui s'accordera parfaitement avec un magret, une poêlée de légumes et sa pointe d'ail. A essayer en dessert sur une tarte aux fraises.
- Garde** 3 à 5 ans