

SITUATION

Bourgogne

NIVEAU

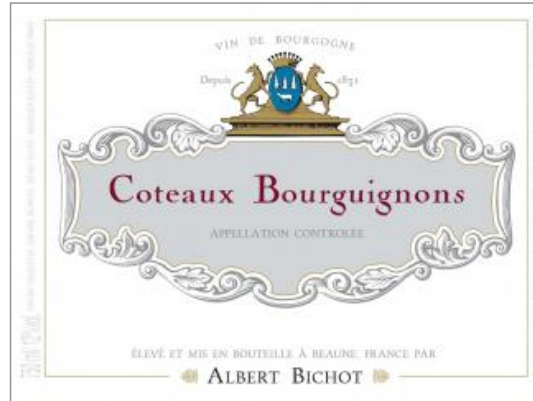
AOC régionale

COULEUR

Rouge

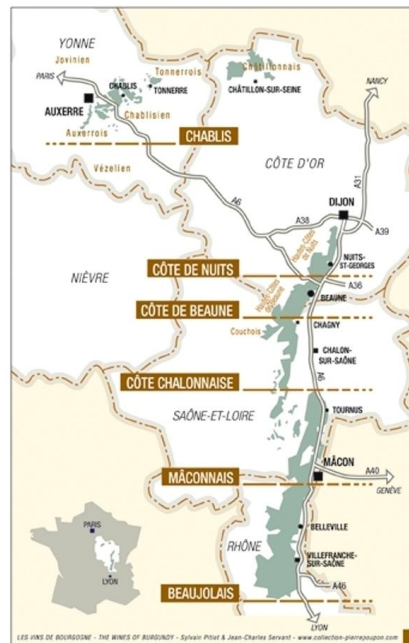
CÉPAGE

Assemblage de cépages



VIGNOBLE & TERROIR

L'appellation Coteaux Bourguignons est une appellation récente permettant d'exprimer à travers les cépages de Bourgogne, Pinot Noir et Gamay, la fraîcheur des vignobles septentrionaux. Si les sols sont tous argilo calcaires, la diversité des terroirs sur un axe Nord-Sud nous permet de trouver une très belle complexité aromatique dans ce vin.



SAVOIR-FAIRE & CONVICTIONS

Travail de la vigne

Notre approche de la viticulture dans nos domaines sert de référence pour nos partenaires vigneron. Leurs parcelles de vignes sont suivies par nos équipes avec la même rigueur que les nôtres. Ce partenariat à long terme nous permet de fixer avec les vigneron des objectifs précis à atteindre, en particulier sur l'état sanitaire, les rendements et la maturité des raisins lors de la vendange.

Vinification

Notre côteaux Bourguignons est vinifié et élevé de manière à révéler les cépages de Bourgogne, ainsi que la diversité des sols composant les différents terroirs.

Des vendanges traditionnelles, vinifiées à basse température, avec une juste proportion de grappes entières, confèrent équilibre et touches florales à notre vin.

Après 15 à 20 jours de cuvaison, un pressurage modéré permet l'extraction de tannins soyeux.

Elevage

Un élevage sur lies assez court, de 6 à 8 mois, préserve le fruit tout en apportant complexité aromatique et notes boisées.

PLAISIR & PARTAGE

Notes de dégustation

Ce vin possède une jolie robe pourpre aux reflets paille.

Le fruité épicé aux accents de cerise, groseille et bâton de réglisse se rehausse de pétales de rose.

La bouche pleine et gourmande est soutenue par de jolis tannins légèrement grillés.

Accord mets-vin

L'esprit insufflé par nos équipes dans notre Côteaux Bourguignons, vous apportera un plaisir accessible et immédiat pour toutes occasions : apéro dînatoire, pic-nic estival, grillades de viandes sans oublier les volailles et les fromages au goût moyen.

Service et garde

Servir à 15° - A boire dans sa jeunesse sur le fruit.