



SITUATION  
Bourgogne

CÉPAGES  
Pinot Noir, Gamay

TERROIR  
Sols argilo-calcaires



### PRÉSENTATION

L'appellation Coteaux Bourguignons existe depuis 2011. Elle permet 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 permet de donner une jolie complexité aromatique dans ce vin.

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération fermentaire en cuves inox thermorégulées durant 16 à 18 jours.

Elevage : 85 à 90% en cuves inox et 15 à 10% en fûts de chêne durant 9 à 11 mois.

### DÉGUSTATION

Bouquet très frais aux notes de fruits rouges (cerise, groseille...) rehaussées d'un soupçon de réglisse et de parfums de pétales de rose. La bouche pleine et gourmande est soutenue par de jolis tanins légèrement grillés.

### SERVICE

Servir à 14-15° C.

A déguster dans sa prime jeunesse ou dans les 3 ans pour préserver le plaisir du fruit.

### ACCORDS GOURMANDS

Plateau de charcuterie

Viandes et volailles grillées ou rôties

Fromages peu corsés

