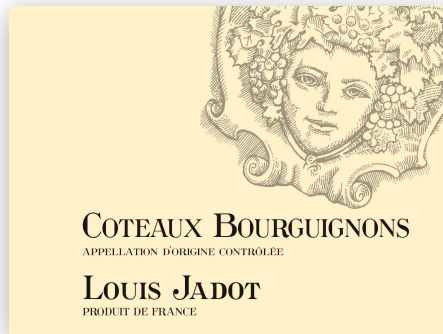


## COTEAUX BOURGUIGNONS AOC



Bourgogne

Appellation Régionale

Blanc

CHARDONNAY - ALIGOTE

### Situation

Un mariage représentatif de la grande Bourgogne dans son ensemble qui comprend le Beaujolais.

### Caractéristiques

Créée en janvier 2011, l'appellation 'Coteaux Bourguignons' concerne les territoires de la Grande Bourgogne, de l'Auxerrois au Beaujolais. Cette AOC est produite grâce aux principaux cépages emblématiques de la Bourgogne (Pinot Noir, Gamay, Chardonnay, Aligoté... et quelques autres).

L'assemblage de Gamay issu de sols granitiques et de Pinot Noir issu de sols argilo-calcaires, associé à un élevage en cuves, nous permet d'élaborer un vin ample, équilibré qui exprime la finesse et la pureté aromatique de nos cépages.

### Vinification

Ce vin est fermenté et vinifié en cuves.

### Dégustation / Accords mets-vin

Pour le Coteaux Bourguignons blanc, l'assemblage de Chardonnay fruité, ample et crémeux et d'un Aligoté tendu, frais et aromatique nous permet d'obtenir un vin original, mêlant une belle pureté aromatique et un caractère minéral.

### Conservation

Ce vin est destiné à être apprécié jeune mais il saura sans doute se conserver quelques années.