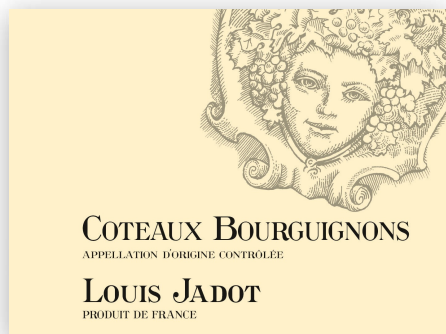


COTEAUX BOURGUIGNONS AOC



Bourgogne
Appellation Régionale
Rouge
GAMAY - PINOT NOIR

Situation

Un mariage entre le Beaujolais et la Bourgogne. 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).

Caractéristiques

Le Coteaux Bourguignons est l'expression de la Grande Bourgogne dans son ensemble. 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

Élevage en cuves.
Pour le Coteaux Bourguignons rouge, l'assemblage de Gamay et de Pinot Noir, 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.

Dégustation / Accords mets-vin

Pour le Coteaux Bourguignons rouge, l'assemblage de Gamay et de Pinot Noir, 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.

Conservation

Ce vin est destiné à être bu jeune mais il saura sans doute seconserver aisément au moins trois ans après vendange.