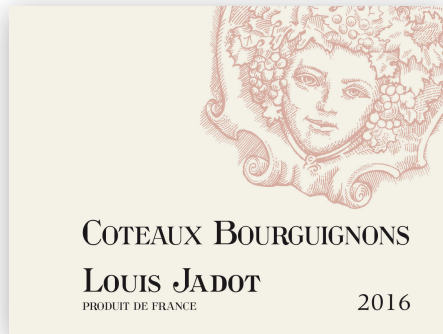


COTEAUX BOURGUIGNONS ROSÉ



Bourgogne
Appellation Régionale
Rosé
Gamay

Situation

L'appellation Coteaux Bourguignons est une appellation issue de la grand Bourgogne. Le vin qui en résulte est issu des terroirs granitieux du Beaujolais et argilo-calcaires de la Bourgogne du nord.

Caractéristiques

Cette appellation est relativement récente, elle date de 2011.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main, pressés légèrement afin d'obtenir une couleur délicatement rosée.

La fermentation a lieu dans des cuves inox avec un contrôle des températures. Le vin demeure en cuves jusqu'à sa mise en bouteilles afin de conserver tout son fruit et sa fraîcheur.

Dégustation / Accords mets-vin

La robe est claire, brillante et limpide avec des reflets rose pale.

Le nez est dominé par des arômes de rose et d'iris, ainsi que des notes de fruits rouges dont la framboise.

La bouche est fraîche, ronde et bien équilibrée, soutenue par une jolie vivacité.

Il séduira en apéritif, autour de tapas, jambon cru, carpaccio de poisson ainsi que des fromages de chèvre.

Conservation

Le Coteaux Bourguignons rosé est supposé être bu jeune mais il saura se conserver quelques années.