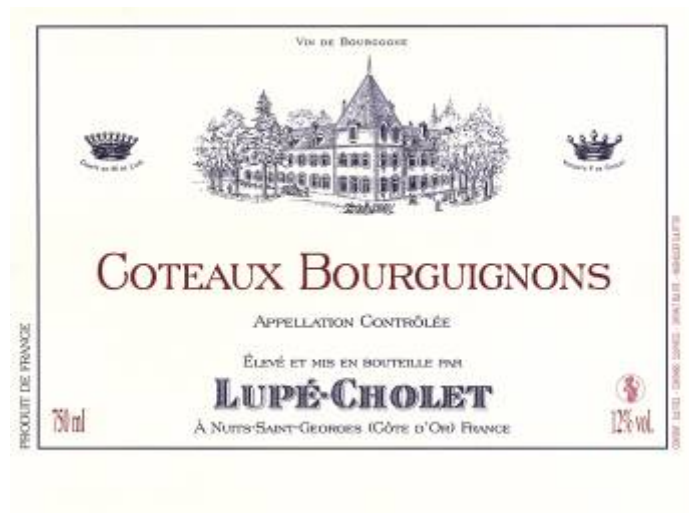


Coteaux Bourguignons



<i>Aire de production</i>	Grande Bourgogne
<i>Cépage</i>	Pinot noir et gamay
<i>Type</i>	Vin rouge
<i>Vinification</i>	<p>Notre Coteaux Bourguignons est vinifié et élevé de manière à révéler les cépages de Bourgogne, ainsi que la diversité des sols composant les différents terroirs.</p> <p>Des vendanges traditionnelles, vinifiées à basse température, avec une juste proportion de grappes entières, confèrent équilibre et touches florales à notre vin.</p> <p>Après 15 à 20 jours de cuvaison, un pressurage modéré permet l'extraction de tannins soyeux.</p> <p>Elevage</p> <p>Un élevage sur lies assez court, de 6 à 8 mois, préserve le fruit tout en apportant complexité aromatique et notes boisées.</p>
<i>Notes de dégustation</i>	<p>Robe pourpre aux reflets paille.</p> <p>Bouche fruitée, aux accents de cerise, groseille et bâton de réglisse. Notes de pétales de rose.</p> <p>Structure soutenue de jolis tannins légèrement grillés.</p>
<i>Accords mets-vins</i>	Apéritif dinatoire, pic-nic estival, grillades de viandes sans oublier les volailles et les fromages au goût moyennement prononcé.
<i>Serice</i>	15° to 17°C
<i>Garde</i>	Prêt à boire