

Coteaux Bourguignons



Région : Beaujolais

Millésime : 2022

Appellation :
Coteaux Bourguignons

Cépage : Gamay

Degré d'alcool : 13,5°

Vinification :

Vendange à la main. Vendange éraflée, encuvage gravitaire, vinification en cuve béton, extraction par remontage et pigeage. Macération de 10 à 12 jours à température moyenne de 23°.

Elevage :

100% en cuve

Commentaire de dégustation :

Issu de sols constitués de roches volcaniques bleutées schisteuses, le coteaux bourguignons s'exprime par des notes boisées et torréfiées qui témoignent au nez d'un long élevage sous bois qui accompagnent les arômes de fruits rouges et d'épices du vin. La structure équilibrée et les tanins fondus apportent de la puissance à ce vin.

Potentiel de garde :

5-7 ans

Température de service :

14 - 16°C

Suggestions accords mets et vin :

À déguster avec de la charcuterie, tapas et grillades ainsi que des viandes rouges et fromages affinés.