

# Coteaux Bourguignons



**Région :** Beaujolais

**Millésime :** 2020

**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 un nez de petits fruits noirs, de roses séchées, d'une pointe de réglisse et de toast grillé qui donne des arômes de pierre à fusil. Une bouche délicate et fraîche avec une finale soyeuse.

## **Potentiel de garde :**

3 - 5 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 en sauce.