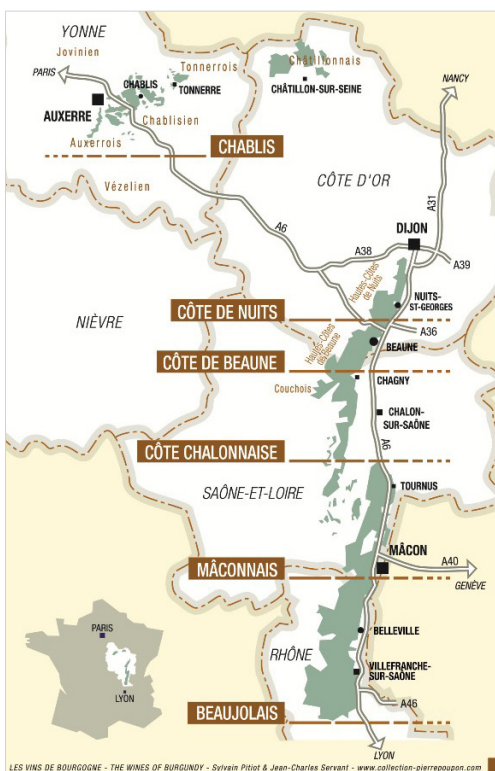
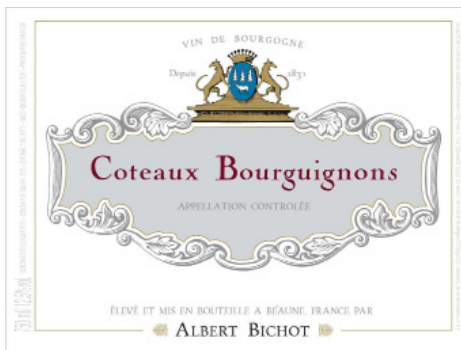


## COTEAUX BOURGUIGNONS



### Bourgogne

**La vigne :**  
 Sols argilo-calcaires  
 et granitiques

### Pinot Noir & Gamay

**Vinification :**  
 Cuves inox thermorégulées  
 12 à 14 jours

### AOC Régionale

**Elevage :**  
 En cuves, avec une petite  
 partie en fûts  
 7 à 8 mois

*L'appellation Coteaux Bourguignons existe depuis 2011. Elle permet d'exprimer à travers les cépages de Bourgogne, Pinot Noir et Gamay, la fraîcheur des vignobles septentrionaux. Si les sols sont tous argilo-calcaires, la diversité des terroirs sur un axe Nord-Sud nous permet de trouver une très belle complexité aromatique dans ce vin.*

### Dégustation

Au nez, le fruité épicé aux accents de cerise, groseille et bâton de réglisse se rehausse de pétales de rose. La bouche pleine et gourmande est soutenue par de jolis tannins légèrement grillés.

### Accords mets/vins

Il accompagne les viandes rouges, les volailles rôties, grillées ou en sauce, et les fromages légers.

### Service et garde

Servir à 14°C.

A boire dans la jeunesse pour préserver le plaisir du fruit.