

Coteaux Bourguignons

L'AUDACIEUX

Mise à la propriété



| | |
|-------------|------------------------------|
| Origine | : France |
| Appellation | : AOP Coteaux Bourguignons . |
| Millésime | : 2022 |
| Cépage(s) | : Gamay noir . |

PRESENTATION :

Coteaux Bourguignons est une AOP régionale, commune à tout le vignoble Bourguignon .

L'Audacieux va vous surprendre par sa complexité & sa belle persistance .

| | |
|--------------|---|
| Terroir | : Sols de granite et de sable . |
| Vendange | : Manuelle et à l'optimum de maturité . |
| Vinification | : Mise en cuve en grappes entières – macération carbonique : +/- 10 jours . |
| Élevage | : en cuves inox. |

NOTES DE DEGUSTATION :

| | |
|--------|--|
| Robe | : Robe rubis intense . |
| Nez | : Très expressif aux parfums de fraise et de cerise rouge. |
| Bouche | : Souple, ronde et équilibrée avec une touche vanillée. |

Suggestions gourmandes :

Parfait en accompagnement avec bœuf bourguignon, un vol au vent au poulet
La rondeur de ses tanins pourra même accompagner des poissons pour les inconditionnels des vins rouges.

Coup de cœur : Une omelette aux lardons et champignons !!

PROwines

