



Aire de production

Nouvelle appellation de la Bourgogne créée en 2011, celle-ci au nom évocateur est faite pour mettre en valeur un terroir, un savoir-faire et permettre à tout un chacun d'accéder de façon simple et ludique aux vins de Bourgogne. Elle doit offrir à l'amateur la joie de la découverte, le plaisir subtil de la comparaison et le bonheur d'apprendre... Comme le disait Gaston Roupnel, cette nouvelle appellation Bourguignonne doit réussir « à faire trinquer le monde entier à la santé de la France » ! Appellation régionale, issue principalement du cépage Gamay, notre Coteaux Bourguignons peut se produire dans l'ensemble de la grande Bourgogne. L'origine des raisins de cette cuvée provient principalement du centre du beaujolais, avec une dominante du secteur de Saint-Julien.

Cépage

100% Gamay

Vinification et élevage

Les raisins sont éraflés à 30%. La phase de macération dure environ 15 jours durant laquelle des remontages et délestages sont effectués à intervalles réguliers. Les températures sont contrôlées et maintenues entre 25 et 28°C. Après pressurage, ces températures sont abaissées afin de conserver la palette aromatique. Afin d'obtenir un mariage subtil entre les arômes fruités du cépage et les arômes charmeurs du bois, l'élevage se fait en cuve inox mais aussi en petite proportion sous bois. La fermentation malolactique est réalisée à 100% afin d'arrondir le vin, de diminuer son acidité et de commencer sa préparation à la mise en bouteille.

Notes de dégustation

ROBE : Profonde, rouge rubis sertie de légers reflets violacés.
NEZ : Pourvu d'une belle intensité, on perçoit des senteurs de fruits rouges écrasés, (fraise des bois, cassis) se mariant avec une touche vanillée, torréfiée...
PALAIS : Charnu, à la fois fruité et épicé. Les tanins sont bel et bien présents tout en restant fondus dans la complexité. Une sensation de sucrosité nous envahit, en osmose avec les arômes fruités ressentis en rétro-olfaction. Le côté toasté est ressenti en fin de bouche procurant une étonnante longueur.

Accords mets et vins

A servir en apéritif ou en accompagnement d'un cocktail dînatoire, et sera aussi parfait avec charcuteries, viandes rouges, ragoûts, volailles en sauce, côtes de veau à la moutarde, couscous au poulet et agneau, BBQ, chili con carne, fajitas, tajines, cuisines exotiques (Tofu, Donburi, Tempura...) et fromages.

Service

15-16°C en apéritif ou autour de 17-18°C avec un repas

Potentiel de garde

Les Coteaux Bourguignons sont commercialisés « prêt à boire », ils peuvent toutefois se garder 2 à 3 ans.