

Coteaux Bourguignons – Sous la Croix

Terroir :

Cette cuvée est issue de notre parcelle de Pinot Noir qui se situe sur un terroir argilo-calcaire caillouteux. Nous la menons en taille Guyot avec un rendement maîtrisé afin d'obtenir une très belle maturité phénolique. Ensuite une vinification de type bourguignonne est réalisée avec une macération de 3 semaines.

L'élevage s'effectue en partie dans des tonneaux de 500L, afin d'affiner les tanins et d'apporter de la rondeur et de la complexité au vin.

Caractéristiques organoleptiques :

- Robe brillante, rouge grenat.
- Nez fin, complexe, fruité. Arômes de fruits bien mûrs, de cerise, de pruneaux, et de subtiles notes vanillées.
- Bouche bien équilibrée, ronde, sur le fruit, avec un plaisant fondu des arômes. Bonne continuité avec le nez.



Conseil :

Servir entre 14 et 16°C

Accompagne agréablement les Coq au vin, Bœuf Bourguignon, Pigeon roti, Lotte au vin rouge

A déguster dans les 4-5 ans.