

COTEAUX BOURGUIGNONS GAMAY 2021

Parce que la Bourgogne, ce n'est pas forcément que du Pinot Noir, nous avons sélectionné cette parcelle de Gamay qui, sur un terroir typiquement bourguignon, exprime sa gourmandise de façon totalement différente du Beaujolais. C'est un Gamay "qui pinote", mais tellement gourmand ! La parcelle est un vieille vigne, conduite en vigne basse. Le terroir est argilocalcaire, avec une typologie de Hautes-côtes : peu de sol et un banc de calcaire dur du Jurassique en sous-sol. Sur ces terroirs pauvres, le sol est travaillé pour limiter la concurrence.

Vinification et élevage : Vendange égrappée. Macération de 3 semaines. Pigeages délicats et remontages alternés. Élevage 18 mois dont 12 en fûts anciens. Légère filtration et mise en bouteilles selon le calendrier lunaire.

Notes de dégustation : Gourmand, soyeux, ce vin est souple et riche. Le gamay apporte son fruité, sur les fruits rouges frais. En bouche, la structure est fine, croquante, avec une belle finale déssoiffante. A déguster avec une volaille aux cèpes, un jambon Bellota ou encore une Côte de Boeuf à la fleur de sel.

Cépage : 100% Gamay

Production moyenne : 4511 bouteilles.

Temps de garde optimal : 1 à 5 ans

Alcool : 11,5% vol

SO2 Total : <90mg/l (maximum autorisé 100mg/l)

Acidité vol : <0,80g/l (maximum autorisé 0,98g/l)

Certifié Agriculture Biologique



