

Coteaux Bourguignons Rouge « De l'Amour et du Vin » 2022 AOP

Le terroir

Un terroir d'exception, situé à 320 m d'altitude, sur des sols de structure argilo-calcaire.

Le cépage

Gamay noir à jus blanc de plus de 50 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 6 600 pieds/ha, avec enherbement contrôlé entre rang, conduit sur fil inox, taille guyot de 6 à 8 yeux sur la baguette, avec un porteur à 2 yeux. Notre démarche en conversion bio nous permet de mieux contrôler la vigueur de la vigne, de limiter les traitements et rendements moyen à environ 40 hL/ha, et de travailler le sol afin d'apporter plus de nutriments à nos vignes et limiter la croissance de mauvaises herbes.

La vinification

La vendange est effectuée tardivement, afin de récolter des raisins à pleine maturité. Nous pratiquons une fermentation longue afin d'extraire un maximum de fruit. Un élevage minutieux nous permet de présenter une cuvée d'exception, bien équilibrée avec une certaine complexité.

La cuvée

Cette cuvée « De l'Amour et du Vin » est bien équilibrée, sur les fruits rouges et avec quelques arômes floraux, les tannins sont souples et bien intégrés. C'est un vin bien structuré, avec une belle acidité et une belle longueur en bouche.

Mets et vins

Servir entre 16 et 17°C, carafier de préférence, à consommer avec une bonne pièce de viande, des plats en sauce, sur certains fromages ou des desserts chocolatés.

La présentation

En bouteille bourgogne grand cru, teinte antique de 75 cL.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En magnum antique ciré.

Adhérent Gencod Ean France

