

Coteaux Bourguignons Rouge « Gabrielle » 2023 - AOP

Le terroir

Plusieurs parcelles de coteaux exposée plein Sud, de structure argilo-calcaire.

Le cépage

Gamay noir à jus blanc de plus de 20 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

Vendangé à la machine, éraflée, puis après une mise en cuve, macération de 9 à 10 jours avec maîtrise rigoureuse des températures à 26-28°C, pressurage pneumatique et élevage de 4 mois en cuve. Filtration légère.

La cuvée

Cette cuvée pleine et fruitée, confère un caractère jovial à ce vin. C'est un vin plaisir à consommer autour d'un barbecue par exemple. Sa structure est souple et fine, et les tannins sont bien intégrés. Ce millésime pourra être conservé 3 à 4 ans.

Mets et vins

Ce vin plaisir est à consommer avec des grillades, des plats cuisinés, des charcuteries, à servir entre 14° et 15°C.

La présentation

En bouteille bourgogne teintée de 75 cL.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

Magnum Tradition.

En bag in box rempli sous vide de 5 L et 10 L.

Adhérent Gencod Ean France

