



Domaine Borgnat

"Château D'Escolives"

Bourgogne Coulanges la Vineuse - Rouge
2014

Région :	Bourgogne
Appellation :	Bourgogne Coulanges la Vineuse
Cuvée :	"Château d'Escolives"
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	César (10%) / Pinot noir (90%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Une cuvée historique s'il en est qui témoigne de l'histoire viticole d'Escolives depuis l'époque romaine avec le cépage César.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Egrappage partiel, Macération carbonique partielle, Macération pré fermentaire à froid.
Elevage en fût de chêne, Assemblage.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, sombre, reflets cerise.

NEZ : Élégant, harmonieux, arômes de cassis, arômes de mûre, arômes de muscade, arômes de poivre noir, arômes de cacao, arômes de chêne, arômes de cuir.

BOUCHE : Complexe, intense, suave, notes de mûre, notes de muscade, notes de chêne, tanins fermes, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 18°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2029



ACCORDS METS ET VINS : Côte de bœuf, Gibiers, Fromages de caractère



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2018

Concours des vins de Lyon 2017 : Médaille d'argent

Sélection Cave de Prestige 2017 : Vin sélectionné

Powered by **Plugwine**

