



Château De Nervers

Collection Du Comte De Chabannes

Coteaux Bourguignons Rouge 2016

Région :	Bourgogne
Appellation :	Coteaux Bourguignons
Cuvée :	Collection du Comte de Chabannes
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Gamay (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Les Coteaux bourguignons sont des vins plaisants : les grumes sont d'abord vinifiées seules, puis leur élevage en fut de chêne donnent des vins fruités et suaves.



ELABORATION

Culture conventionnelle.
Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Fermentation thermo-régulée, Utilisation de levures sélectionnées, Vinification selon méthode ancestrale.
Elevage en fût de chêne, Elevage selon méthode ancestrale, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, claire, reflets rubis.

NEZ : Boisé, fruité, subtils arômes de rose, généreux arômes de cerise, généreux arômes de fraise, généreux arômes de framboise, légers arômes de réglisse, légers arômes de chêne.

BOUCHE : Franche, généreuse, épanouie, légères notes de fruits rouges, notes de poivre blanc, généreuses notes de chêne, tanins précis, tanins doux, souple, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 19°



ACCORDS METS ET VINS : Blanquette de veau, Volailles, Jambon de Bayonne, Côte de bœuf, Fromages affinés



DISTINCTIONS

Concours des vins Féminalise 2018 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

