

VIN DE BOURGOGNE



Coteaux Bourguignons

APPELLATION COTEaux BOURGUIGNONS CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE PAR

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEAX

PROPRIÉTAIRE A NUITS-SAINT-GEORGES (COTE D'OR) FRANCE

PRODUIT DE FRANCE

LCB

750 ml

CONTIENS SUPPLÉMENTAIRE



12,5% vol.

Surface de production

40 ares 66 centiares

Cépage

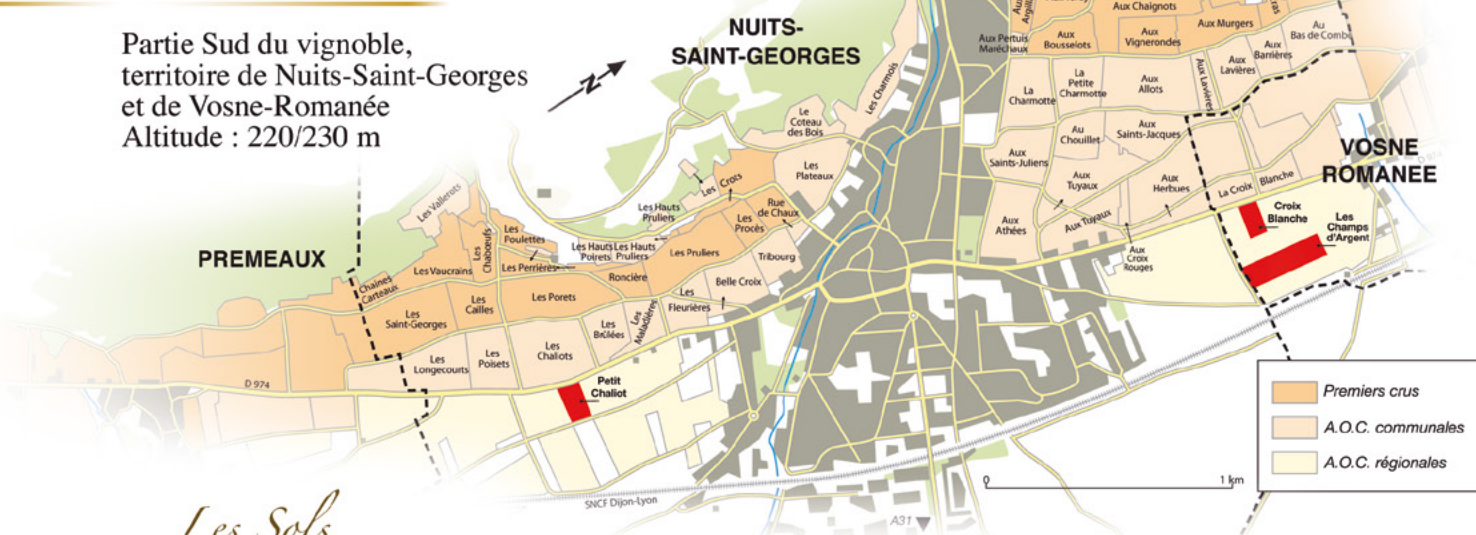
Gamay

Lieux dits

Champs d'Argent, Croix blanche, Petit Chaliot

Situation

Partie Sud du vignoble,
territoire de Nuits-Saint-Georges
et de Vosne-Romanée
Altitude : 220/230 m



Les Sols

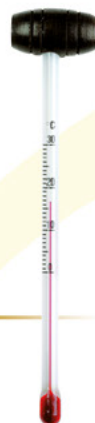
Ils se situent sur le piémont des côtes, en milieu calcaire, nuancé d'argile et de marne, pierreux sinon rocheux, bien drainé et où l'eau stagne peu.

Le Vin

Le Coteaux Bourguignons est plus nuancé de violet à sa naissance. Il est souvent d'une couleur assez intense. Ses arômes sont fruités, frais. Assez peu tannique, il offre essentiellement une bonne vivacité que rend aimable un moelleux discret. Le Coteaux Bourguignons, plus léger et friand grâce au cépage Gamay, est à consommer jeune mais lui donne une petite saveur tannique et fine, et lui permet de bien se comporter 2 ou 3 ans. Il développe des arômes de sous-bois, de gibier et de cerise à l'eau de vie.

Accompagnements

Charcuterie, Plats de campagne (pot-au-feu, potée,...), Camembert, Brochettes, Œufs en meurette.



Age de la vigne

60 ans

Température de service

11 à 12 °C