



Côteaux Bourguignons

SURFACE : 1ha 25a 01ca.

CEPAGES : 2/3 Pinot Noir, 1/3 Gamay.

TYPE DE SOL : Ils sont constitués de limons gris et clairs à texture parfois argileuses au nord.

RENDEMENT : 64 hl/ha.

AGE MOYEN : 50 ans.

CONDUITE DE LA VIGNE : Vignes basses enherbées, travail du sol sous le rang, lutte raisonnée, vendange mécanique.

VINIFICATION : Egrappage des raisins, mise en cuve, macération pré fermentaire à froid pendant 2 à 3 jours, remontage matin et soir, fermentation alcoolique de 5 à 8 jours entre 20-25°C, décuvage manuel.

ELEVAGE : 8 à 10 mois en fût de chênes, filtration et mise en bouteille au Domaine.

DEGUSTATION : Robe rouge intense, avec des notes de fruits rouges très prononcées. Vin gouleyant résultant de l'assemblage du Pinot Noir et du Gamay.

ACCORDS METS & VIN : Viande froide, viande blanche, un peu frais il accompagnera très bien vos barbecue. Fromage doux ou fromages aux herbes.

SERVICE : Entre 1 et 5 ans à une température de 14-16°C.

Domaine GAVIGNET-BÉTHANIE

18, rue Félix Tisserand - 21700 Nuits-Saint-Georges

+33 (0)3 80 61 16 04

domaine.gavignet-bethanie@wanadoo.fr

www.domaine-gavignet-bethanie.com

