



FR-BIO-01
Agriculture France

DOMAINE PATRICE ARNAUD

COTEAUX BOURGUIGNON

Les Carrières

Coteaux Bourguignon
ROUGE AOP
BIO

Ce vin rouge provient de vignes âgées jusqu'à 50 ans, avec des racines profondes descendant jusqu'à la roche mère.



LE TERROIR

Sol: Argilo-calcaire
Rendement: 37 hl / ha

LA VIGNE

Âge: 30-50 ans, vigne palissée
Parcelle: "Les Carrières"
Production annuelle: 600-5000 bouteilles (75cl)
Agriculture biologique

VINIFICATION

Vendanges mécaniques et égrappées
Lévures du raisin
Macération: 15 jours
Fermentation malolactique
Élevage: 12 mois en fût ou sans élevage fût
Mise en bouteille lourde après une légère filtration

DÉGUSTATION

Robe: Grenat
Nez: Mélange de notes de fruits rouges et empyreumatiques assez intenses provenant du fût
Bouche: Boisé, s'épanouissant harmonieusement en bouche sur une dimension tanique puissante.



Alcool
13% Vol.



100%
Gamay



8-10
ans



14-16°C



- Lapin à la moutarde
- Viande en sauce

