Domaine du Guelet
Coteaux Bourguignons

2014

Composition
Cépage: Gamay noir à jus blanc
Taille: en gobelet
Age moyen des vignes: 50 ans
Sol argilo calcaire
Récolte entièrement manuelle
Rendement: 60 Hl/hectare

Vinification et vieillissement
Vinification de type traditionnel, semi-macération carbonique, vendange entière, pigeage et 10 jours de cuvaison. Elevage en cuve.

Millésime
Le millésime 2014 a bénéficié de conditions météorologiques très favorables. Un début d'année chaud et sec suivi d'un printemps ensoleillé permettant à la floraison de se dérouler dans des conditions optimum. Un été un peu plus arrosé apportant à la vigne l'eau dont elle avait besoin et enfin une très belle arrière-saison avec un soleil radieux et des nuits fraîches et protectrices. La maturation s'est ainsi déroulée dans de parfaites conditions, à un rythme lent et progressif permettant de récolter des raisins d'une qualité exceptionnelle, bien mûrs, frais, sucrés avec une pellicule épaisse, colorée et de très beaux degrés alcooliques naturels.

Dégustation
A déguster dès maintenant, mais peu très bien se tenir 3 à 4 ans.
Un vin ample légèrement boisé, équilibré qui exprime la finesse et la pureté aromatique de notre cépage. Une robe rubis assez profonde, la bouche délicate et gourmande sans trop de puissance.

A table
Température de service entre 12-14 °C
On l'associe volontiers aux volailles tout comme également avec un bœuf bourguignon ou une rouelle de porc braisé. Pour un accord gourmand déguster le avec un canard à l'orange.
Pour le fromage une tomme charolaise et le St nectaire s'associeront au Coteaux bourguignons pour votre plus grand plaisir.