

# Domaine du Guelet Coteaux Bourguignons

2015

## *Composition*

Cépage: Gamay noir à jus blanc

Taille: en gobelet

Age moyen des vignes: 50 ans

Sol argilo calcaire

Rendement: 60 Hl/hectare

## *Millésime*

Cette année, en raison de la météo particulièrement favorable à la vigne, le gamay se récolte tôt. Des raisins de grande qualité une maturité de fruit incroyable avec de la fraîcheur, toutes les conditions sont réunies pour un bon millésime. Les grains sont concentrés, gorgés de sucre et de tanins. Des vins qui vont faire plaisir dès aujourd'hui mais en plus, ce seront des vins qui feront plaisir longtemps.

## *Dégustation*

A déguster dès maintenant, mais peut 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. La robe rubis assez profonde accompagne la bouche délicate et gourmande sans trop de puissance.

## *A table*

Température de service entre 13-15 °C

Volaille, viande rouge, buffet froid, fromages.

On l'associe volontiers aux volailles. A déguster également avec un bœuf bourguignon tout comme une rouelle de porc braisé. Pour un accord gourmand : 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.

## *Conditionnement*

En bouteille 75 cl.

