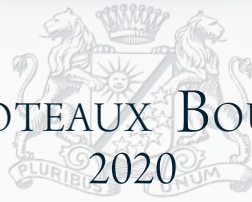


CÉSAR - CÔTEAUX BOURGUIGNONS



👑 **APPELLATION**
Appellation Régionale

👑 **CÉPAGE**
100% César.

👑 **SOL**
Marnes calcaires du Jurassique supérieur.

👑 **VINIFICATION**
Eraflage à 100%
Vinification traditionnelle en cuve ouverte.

👑 **ELEVAGE**
18 mois en fût

👑 **AGE MOYEN DES VIGNES**
35 ans

👑 **RENDEMENT**
40 hl/ha

👑 **VIEILLISSEMENT**
10-15 ans

👑 **TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**
15-17°C

SITUATION

Vieux cépage local, le César ou Romain, est planté sur environ 5 hectares sur la commune d'Irancy et tend cependant à disparaître en raison de son mûrissement parfois difficile. Il confère au vin une typicité bien particulière et dans les meilleures années donne des vins de grande garde.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

L'importance de ses tanins lui donne une mâche caractéristique et nécessite un certain vieillissement avant de dégager pleinement son bouquet et sa saveur épicée agrémentée d'une pointe de framboise mêlée de violette. Ce vin structuré, d'une belle couleur pourpre, est corsé et nerveux dans sa jeunesse. Il se déguste sur des rôtis, des gibiers, des viandes en sauce et du fromage d'Époisses ou du Soumaintrain.