

## BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE ROUGE 2014



### 👑 APPELLATION

Appellation Régionale

### 👑 CÉPAGE

Pinot noir.

### 👑 SOL

Marnes argilo-calcaires du Jurassique.

### 👑 VINIFICATION

Cuve inox, fermentation entre 23 et 28°C, macération 8-10 jours.

### 👑 ELEVAGE

En cuve pendant 12 mois.

### 👑 AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans.

### 👑 RENDEMENT

55 hl/ha.

### 👑 VIEILLISSEMENT

2 à 5 ans.

### 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

16-18°C.

### SITUATION

Le vignoble est planté à flanc de coteaux sur des sols caillouteux exposés au sud ou au levant.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le nez du Bourgogne Côtes d'Auxerre 2014 est dominé par des arômes gourmands de griottes et de framboises. En bouche, le vin est frais et rond avec des tanins discrets. Suggestions de service : volailles rôties, viandes rouges grillées ou braisées, fromages.

### NOTES DE PRESSE

Bourgogne Côtes d'Auxerre 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - 14/20