

## BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE ROUGE 2017



### 👑 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 7 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 Bourgogne Côtes d'Auxerre 2017 est dominé par des arômes gourmands de fruits rouges fraîchement cueillis (cerises et framboises). En bouche, il reste frais et rond avec des tanins discrets. Une pointe minérale va apporter de la structure à ce vin.

Suggestions de service : volailles rôties, viandes rouges grillées ou braisées, fromages.

### NOTES DE PRESSE

Bourgogne Côte d'Auxerre 2017 - Guide Bettane et Desseauve 2019 - 13/20