

## BOURGOGNE COULANGES LA VINEUSE



👑 APPELLATION  
Appellation Régionale

👑 CÉPAGE  
100% Pinot Noir.

👑 SOL  
Formations calcaires, argileuses et marnes du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION  
100% fût

👑 ELEVAGE  
Elevage 12 mois

👑 AGE MOYEN DES VIGNES  
30 ans

👑 RENDEMENT  
55 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT  
2 à 6 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION  
13 à 14°C

### SITUATION

Coulanges la Vineuse est situé au nord de la Bourgogne, à quelques kilomètres au sud d'Auxerre, sur la rive gauche de l'Yonne.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

L'appellation Bourgogne Coulanges-la-Vineuse présente une couleur rouge cerise aux reflets violines. Le nez exprime des notes de cerise griotte, de cassis et de pain grillé. Sa bouche franche aux tanins croquants et à la finale saline laisse place à des arômes de cassis et fruits des bois.

Il se déguste sur des mets légers, à apprécier en apéritif, en version tapas salés en mixant charcuterie fine, légumes marinés et poissons grillés et viandes blanches. Côté fromage, sur une pâte crémeuse de brie, de chaource, de reblochon ou de saint-nectaire.