

CÉSAR - COTEaux 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

Le César 2017 aux reflets violines est un vin puissant et très typé. Avec ses tanins prononcés, il nécessite un certain vieillissement avant de dégager pleinement son bouquet et sa saveur épicée aux notes poivrées et agrémentée d'une pointe de framboise. Ce vin structuré, est corsé et nerveux dans sa jeunesse.

Il se déguste sur des rôtis, des gibiers, des viandes en sauce et du fromage d'Epoisses ou du Soumaintrain.

NOTES DE PRESSE

Coteaux Bourguignons César 2017 - Guide Bettane & Desserave 2020 - 15.5/20