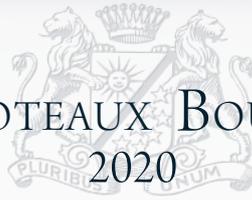


CÉSAR - COTEAUX BOURGUIGNONS



👑 APPELLATION
Appellation Régionale

👑 CÉPAGE
100% César.

👑 SOL
Marnes calcaires

👑 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.

NOTES DE PRESSE

César 2020 - Côteaux Bourguignons - Revue du Vin de France - 91/100

César Côteaux Bourguignons 2020 - Le Parisien Week-End - La bouteille de la semaine