



Bourgogne Côtes d'Auxerre 2014



CEPAGE

100% Pinot Noir

ELEVAGE

80% Cuve Inox
20% Fûts de chêne

DEGUSTATION

Belle robe d'un beau rouge profond. Nez fin et très fruité. Grande pureté aromatique, frais et riche. Notes épicées, bel équilibre tannique.

GARDE

6 à 8 ans

PLATS

D'ACCOMPAGNEMENT

Ce vin plaisant et parfumé, plus velouté que charpenté, accompagne parfaitement un coq au vin et, pourquoi pas un lapin. Tout simplement ce Bourgogne Côtes d'Auxerre sera le compagnon idéal des plats d'été comme les barbecues, grillades et même paëlla.

TEMPERATURE DE SERVICE

14 à 16°C

AGE MOYEN DES VIGNES :

30 ans

EXPOSITION:

Sud- Sud-Est

TYPE DE SOL:

-Kimméridgien