

# CÔTEAUX BOURGUIGNONS

2017



## CÉPAGE

Gamay (70%), Pinot Noir (30%)

## TERROIR

Le lieu-dit le Meix de Chateau est situé au coeur du village de St Denis de Vaux avec un sol à dominante granitique parfaitement adapté au Gamay.  
Surface : 0,25 ha  
Âge moyen des vignes : 20 ans

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 13 septembre 2017  
Récolte mécanique, tri et encuvage par gravité.  
Fermentation alcoolique avec une légère macération afin de conserver les arômes fruités.  
Élevage en cuve inox pendant 8 mois puis filtration et mise en bouteille en juin 2018.

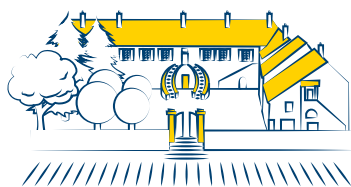
## NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : Robe rouge foncé aux nuances violacées.  
Nez : Notes de fruits frais.  
Bouche : Un vin gourmand et friand.

## SUGGESTIONS DE SERVICE

Il s'accordera parfaitement avec des charcuteries ou des pâtes en sauce tomate.  
Température de service : 14°C  
Optimum de consommation : de 1 à 5 ans.

## DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



Quentin & Vincent  
**JOUSSIER**  
VITICULTEURS

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

6 RUE DE L'ÉVÊCHÉ  
71640 SAINT DENIS DE VAUX  
FRANCE

+33(0)3 85 44 30 43  
CONTACT@JOUSSIER.COM