



COTEAUX BOURGUIGNONS "CUVÉE HUGO"



Appellation : Coteaux Bourguignons

Cépage : Gamay & Pinot Noir

Année et surface de plantation :

- Lieu Dit « La Fourche » : Plantée en 1977 : 13 ares 26 ca → Pinot Noir

- Lieu Dit « Croix de Cheland » : Plantée en 1960 : 26 ares 52 ca → Gamay

Sols : argileux et profonds

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un premier tri effectué à la vigne puis un second tri sur table de tri vibrante. La vendange est totalement éraflée puis mise en cuve. Préfermentation à froid pendant quelques jours puis aucun pigeage est fait pendant la fermentation, décuvage à chaud pour le pressurage. L'élevage se fait en fûts pendant 6 mois, puis assemblé en cuve inox avant la mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

Vin rouge sec est à servir à une température de 14°C

Au nez, le fruit rouge prédomine. La bouche est pleine et gourmande, soutenue par de jolis tannins souples. Ce vin rouge fruité et gourmand, est à partager avec ses amis autour d'une assiette de charcuterie. Il peut également être servi avec une viande rouge, une volaille rôtie, grillée ou en sauce ou encore des fromages légers.

A boire dans sa jeunesse.



COTEAUX BOURGUIGNONS "CUVÉE HUGO"



Appellation : Coteaux Bourguignons

Grape Variety : Gamay & Pinot Noir

Year of vine planting and production surface area :

- Lieu Dit « La Fourche » : Plantée en 1977 : 13 ares 26 ca → Pinot Noir

- Lieu Dit « Croix de Cheland » : Plantée en 1960 : 26 ares 52 ca → Gamay

Soils : Deep Clay

VINIFICATION

Manual harvest with a first sorting in the vineyard and a second sorting on a vibrating table. The harvest is 100% destemmed. Cold pre-fermentation during few days. No « pigeage », just some pumping over. De-vating while it is hot for pressing. The ageing is done in barrel during 6 months, then blended in stainless steel tanks before bottling.

TASTING

Dry red wine to be served at a temperature of 14°C.

Red fruit at the nose. On the palate, it is full and greedy with souple tannins. You can share it with friends around a plate of « charcuterie ». It can also be served with red meat, roasted poultry, grilled or in sauce or even with light cheeses.

To drink in the youth