

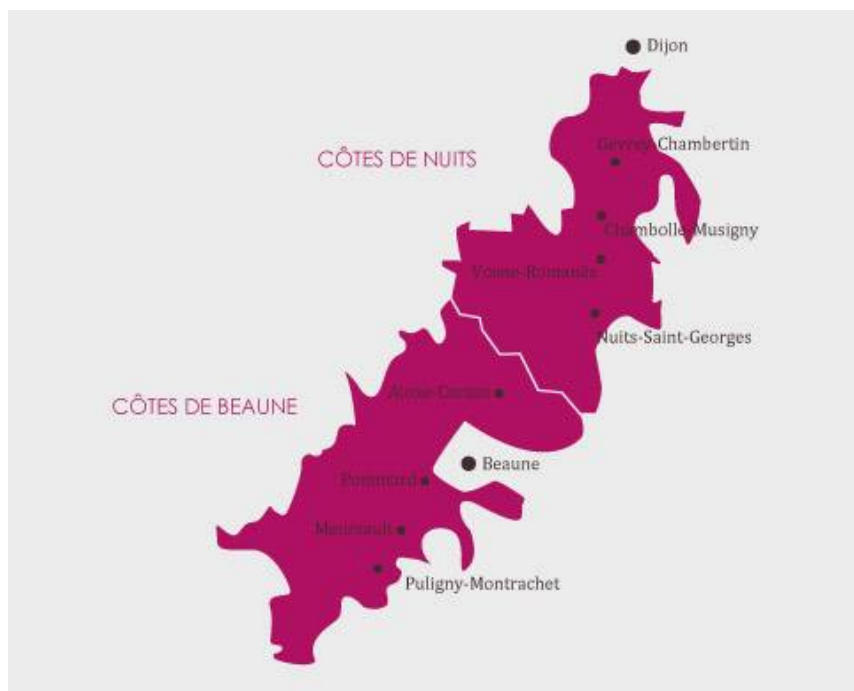
Bourgogne Côte D'Or Rouge

Le vignoble du BOURGOGNE CÔTE D'OR s'étend sur 65 km de long, sur un à deux kilomètres de large, de Dijon aux Maranges. La Côte d'Or regroupe géographiquement la Côte de Beaune & la Côte de Nuits. La réputation de ses vins est telle qu'elle a donné son nom au département à la Révolution.

En 2017, les producteurs de l'appellation Régionale « Bourgogne », localisés dans les Côtes de Beaune et de Nuits ont obtenu la mention complémentaire « **Bourgogne Côte d'Or** », devenant ainsi un Bourgogne I identifié en appellation Régionale, correspondant à des secteurs géographiques déterminés dans l'aire d'appellation Bourgogne.

Dans la continuité des Bourgogne Côte d'Or blanc, proche de Fixin, diverses parcelles, allant de 10 à 50 ans, plantées sur une sélection massale de Pinot Noir autochtone.

Vinification en cuve, fermentation spontanée sur 15 jours. Elevage en cuve de 18 à 24 mois.



Les vins présentent une couleur rouge cerise, avec des reflets rouge rubis profonds. Le nez exprime des notes de cerise, de cassis, de mûre, avec des nuances de grenade et de pivoine. La bouche montre de la souplesse et de la délicatesse, avec des tanins fins et une matière fruitée pulpeuse, élancée vers une finale fraîche et légère.

Sa fraîcheur et sa présence fruitée vont égayer vos apéritifs en présence d'une assiette mixte de charcuterie et de fromages, d'une salade gourmande et d'une tartine chaude de votre imagination. Poursuivez avec une volaille grillée, une viande blanche ou un rôti de bœuf, servi avec des légumes variés. Les fromages légers à pâte molle sauront également mettre en valeur l'appellation Bourgogne Côte d'Or.

