



CÔTEAUX BOURGUIGNONS

Du fruit et du fond



PRÉSENTATION

La meilleure parcelle de chez mon copain Raymond
...Pour le citer : « celle qui donne des vins qui ont du fond! »

VITICULTURE

Taille Gobelet, très vieille vigne.

VINIFICATION

Récolte manuelle en caisse de 25 Kg, avec le casse-croûte qui va bien : fromage de chèvre local et gamay de l'année précédente... tout un rituel ! Vinification en grappes entières à 100%, semi-carbonique.

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Saveurs de mûres et de groseilles, du fruit et du croquant, bouche franche et précise. Suggestion d'accord : boudin noir pôelé ou crottin de Chavignol.

INFOS CLÉS

Région : Bourgogne
Cépage : Gamay
Couleur : rouge

Frédéric Leprince
HAUTES-CÔTES BOURGOGNE

Cuverie et espace dégustation (sur RDV)
7 Grande Rue, 21 190 NANTOUX
www.frederic-leprince.com

 suivez-nous !
[#vinsfredleprince](https://www.instagram.com/vinsfredleprince)

