JEAN BOUCHARD

COTEAUX BOURGUIGNONS

TERROIR

Origine géographique	Cette appellation est récente permettant d'exprimer à travers les cépages de Bourgogne, Pinot Noir et Gamay, la fraîcheur des vignobles septentrionaux. Il est issu de raisins provenant de sélections parcellaires de toute la Bourgogne.
Sol	Les sols sont tous argilo calcaires avec une diversité des terroirs sur un axe Nord-Sud avec une exposition et altitude variée qui est à l'origine d'une belle complexité aromatique de cette appellation.
Encépagement	Assemblages de cépages : Pinot Noir et Gamay.
Vinification	Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage puis élevage de 7 à 8 mois.

DEGUSTATION

Robe	Belle couleur rubis aux reflets framboise.
Nez	Aromatique tournée vers les arômes fruités avec une légère touche balsamique et mentholée.
Bouche	Doté d'une belle concentration, avec quelques accents de raisin frais mais aussi sur la groseille avec une finale portée vers la fraîcheur.

SERVICE

A boire avec	Dégustez-le avec des viandes sautées ou grillées mais aussi des volailles rôties. Il s'accordera facilement avec un poulet rôti aux herbes, un gratin de bœuf façon moussaka ou du rôti de porc aux olives. Au moment du fromage, il ira très bien avec un gruyère de Savoie ou des fromages hollandais tel du Gouda.
Température de service	Servir à 16°C.
Temps de garde	A boire de préférence dans les 3 ans pour préserver sa fraîcheur.

JEAN BOUCHARD
6 bis, Boulevard Jacques Copeau – 21200 Beaune
Tél : 03 80 24 37 27 – Fax : 03 80 24 37 38 - contact@jeanbouchard.com
www.jeanbouchard.com