Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine du Meix Foulot

Classification :

Régional

Région : La Côte Chalonnaise

Cépage : pinot noir



Température de service : 15°C

Durée de conservation : 1 à 5 ans

Bourgogne Côte Chalonnaise (Rouge)

La Côte Chalonnaise - pinot noir

Origine

Surface : 1.10 hectares
Moyenne d'âge : de 15 à 40 ans
Sol : argilo-calcaire
Exposition : Plein ouest et fond de vallée.

Cette cuvée est issue de l'assemblage de deux parcelles dans la vallée des Vaux, séparant les villages de Mercurey et Givry. Les ceps sont implantés dans un sol plutôt graveleux sur un lit argileux, faisant face à l'ouest. Au moment des vendanges, les raisins sont toujours de petite taille avec un jus particulièrement fruité en bouche.

Vinification

Vendangés à la main, acheminés en caisses à la cuverie, les raisins sont soigneusement égrappés, sans foulage, avant d'être mis en cuve de fermentation. La cuvaison va durer en moyenne 3 semaines avec pigeages dans un tout premier temps, puis remontages jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique.

L'élevage se fait en cuve inox afin de préserver au maximum la fraîcheur des arômes.

La mise en bouteille a lieu 10 mois après les vendanges avec juste un soutirage intermédiaire et une légère filtration si nécessaire.

Notes de dégustation :

Beau rouge rubis, brillant, le Bourgogne Côte chalonnaise du domaine du Meix Foulot révèle tous les arômes dignes d'un pinot noir : cerise noire, myrtille avec une « pincée » de framboise fraîche. Les tanins sont légers et fins.

Mets d'accompagnements

On ouvrira cette bouteille sans complexe ni arrière-pensée sur beaucoup de repas simples, chauds (pizza, pâtes, poisson) ou froids (viandes froides, fromages) et pourquoi pas en apéritif avec de la charcuterie et des petites tartines.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com