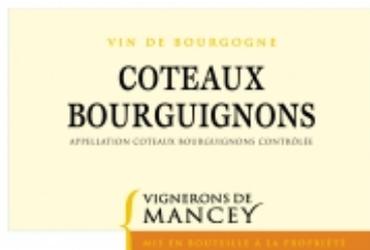


**Classification :**

Régional

**Région :** La Côte  
Mâconnaise**Cépage :** Gamay et un peu  
de Pinot Noir**Température de service :**  
15 à 17° C**Durée de conservation :**  
2 à 5 ans

## Coteaux Bourguignons (Rouge)

*La Côte Mâconnaise - Gamay et un peu de Pinot Noir*

### Origine

Tous les coteaux des Vignerons de Mancey, situés sur la commune de Mancey et sur les communes environnantes. Cette appellation récente (2011) permet un assemblage de divers cépages dont le Gamay et le Pinot Noir.

### Vinification

Les raisins sont cueillis en partie manuellement et mis en cuve après éraflage. Refroidis à l'encuvage, les raisins sont maintenus en état préfermentaire, l'objectif de cette cuvée étant d'obtenir un vin frais et fruité. La fermentation démarre ensuite et dure de 5 à 7 jours. Après un pressurage léger le vin est mis en cuve où il sera élevé, puis sera embouteillé au printemps suivant la récolte.

### Notes de dégustation :

D'un joli rouge gourmand, ce vin est tout en fruit et en souplesse; arômes de cerise, de framboise relevés d'une petite touche épicée. En bouche, le vin est rond, bien en chair, tout en gardant une jolie colonne vertébrale.

### Mets d'accompagnements

Il accompagnera charcuteries, jambon à l'os, tarte aux fromages ou quiche et plats de pâtes. Doit être servi relativement frais. Ce vin dont la vocation n'est pas de vieillir, peut se conserver de 2 à 5 ans.

