Domaine Pillot
Fernand et Laurent

COTEAUX BOURGUIGNONS

Caractéristiques

Vignes taillées en cordons de Royat. Trois parcelles plantées en 1957-1960-1979.

Détails

Situées sur la commune de Chassagne-Mt, nos vignes sont complantées à 85% Gamay et 15% Pinot Noir.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main, transportés à notre cave en petites caisses, éraflés et mis en cuve. Après quelques jours de macération à froid, la fermentation alcoolique s'effectue naturellement sur ses propres levures et en partie en macération carbonique. L'élevage est partagé entre cuve inox et fûts de chêne Français. La mise en bouteilles est réalisée à la propriété après 11 mois d'élevage.

Particularité

L'encépagement majoritairement en Gamay noir à jus blanc apporte de la fraîcheur, des arômes de fruits rouges et noirs. Après quelques années de garde, ces arômes évoluent vers des notes de pruneau et d'épices.
En bouche, ce sont des vins charnus et vibrants. Assez puissants dans leur jeunesse, les tannins s'adoucissent et deviennent soyeux avec le temps.
A boire entre 2 et 5 ans.
Dégustez le à 15°C.

Dégustation

Les vins issus du Gamay s'entendent à merveille avec de la charcuterie fine et des viandes fibreuses et subtiles, comme le lapin et le bœuf bouilli ou braisé.

Conseils

Ce Coteaux Bourguignons, aux tanins tendres et aux notes fruitées, pourra même accompagner des poissons pour les inconditionnels des vins rouges.