

Alphonse Desclas

DOMAINE DU PÈRE GUILLOT



APPELLATION

Côteaux du Bourguignon



CÉPAGES

Gamay (100 %)



VINIFICATION

Vendange traditionnelle à la main. La vendange est égrappée et la fermentation se fait en cuve. La fermentation s'effectue à 24°C ce qui permet une fermentation plus lente qui garantit la fraîcheur et les arômes. Nos cuves de petite capacité assurent une fermentation parfaitement uniforme. L'extraction est effectuée pour obtenir des tanins soyeux. Le vin est élevé dans des cuves en acier inoxydable.



NOTES DE DÉGUSTATION

Nez avec des arômes épicés et de baies rouges, de cerise en particulier. La première imprégnation en bouche est ronde avec des arômes de fruits mûrs. La finale offre des tanins très élégants et souples.



ACCORDS

Une assiette de charcuterie, pâtes, jambon fumé et nature, couscous, ragoût de bœuf, camembert et brie.

Servir à 18 °C

