



Bourgogne Côtes d'Auxerre

À la dégustation

Sur une couleur pivoine à reflets rubis, il s'exprime à travers des parfums de petits fruits rouges, framboise, griotte et fraise soulignés par des notes de réglisse et d'épices orientales. En bouche, il se développe tout en finesse et en rondeur sur les mêmes sensations de fruits rouges, évoluant sur des notes de poivrons. Ce vin peut être apprécié dans sa jeunesse sur des grillades ou attendu un à deux ans de plus sur des viandes rouges cuisinées, un pigeon ou bien un camembert. Il doit être apprécié à 14/15° à partir de sa seconde année et peut être conservé huit années environ suivant le millésime.



Appellation

Bourgogne côtes d'Auxerre « rouge »

Cépage

Pinot noir 99%
ou Pinot Noirien
César 1% ou Romain

Lieux dits

Côte de l'Ormeau
Côte de la Canne
Côte de la Ronce
Haut de la Ronce
Côte de Tue Chien

Surface

3 ha

Age

1/2 environ 10/15 ans
1/2 environ 15/30 ans



Sol

Jurassique supérieur, étage Kimméridgien moyen et supérieur, alternance de 80 mètres de calcaires et marnes lumachelliques avec une dominante d'argiles rouges et fossilifères.

Vinification

Vendanges fin septembre. Egrappage en partie suivant le millésime. Macération traditionnelle en cuve bois tronconique et pigeages de la vendange très doux afin de préserver la finesse du pinot noir sur 10 jours environ ; suivie de la fermentation malolactique puis d'un élevage sur lies fines qui se déroulent uniquement en fûts de chêne de haute futaie.