

CÔTEAUX BOURGUIGNONS

COTEAUX BOURGUIGNONS

Appellation d'Origine Contrôlée



TERROIR

L'appellation Coteaux Bourguignons, créée en 2011 et autrefois appelé Bourgogne Ordinaire, s'épanouit sur 4 départements et dans les trois couleurs : rouge, blanc, rosé. La particularité du Coteaux Bourguignon est de pouvoir être un vin d'assemblage ou un vin monocépage, et de faire quelques fois appel à des cépages anciens.

DÉGUSTATION

Une robe rouge aux reflets violacés. Au nez, les fruits confits révèlent une grande gourmandise. En bouche, les tanins sont ronds et laissent le fruit s'exprimer en douceur

ACCORDS METS-VINS

Viandes blanches, plats en sauce.

RÉGION	Bourgogne
TYPE	AOC
NIVEAU	Régionale
CÉPAGE(S)	Pinot Noir, Gamay
TEMPÉRATURE DE SERVICE	12°C
POTENTIEL DE GARDE	2 ans
COULEUR	Rouge

Retrouvez ce vin sur notre site

WWW.CVA-BEAUNE.COM

> page <https://www.pierre-ponnelle.com/b/Wj>

> ou flashez ce QR Code

