



DOMAINE ROYET

BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS



Cépage: Pinot noir

Terroir: Les vignes âgées de 30 ans sont situées sur des terrains argileux.

Vinification: Vendanges manuelles, les raisins sont triés sur une table de tri vibrante et égrappés avant une macération à froid de 4 jours. La vinification est de 20 jours environ avant pressurage, suivi d'un élevage en fût de 12 mois dont 33% de fût neuf, 33 % fût d'un vin et 33 % fût de deux vins.

Dégustation: Le nez légèrement épicé, sa couleur rubis est brillante. En bouche l'attaque est ferme soutenue par des tanins fondus avec des notes de fruits rouges.

Accord mets/vin: Ce Côtes du Couchois peut se consommer avec des viandes rouges, gibiers et supporte les fromages bien marqués Epoisse, Chèvre ...

Consommation: A déguster entre 15 et 17°. Temps de garde 5 ans.

Grape variety: Pinot noir

Terroir: The 30 year old vines are located on clay soils.

Vinification: Hand-picked, the grapes are sorted on a vibrating sorting table and destemmed before a 4-day cold maceration. The wine is vinified for about 20 days before pressing, followed by a 12-month barrel ageing period, of which 33% is new, 33% is one-wine barrels and 33% is two-wine barrels.

Tasting: The nose is slightly spicy, its ruby colour is brilliant. The attack is firm and supported by melted tannins with notes of red fruits.

Food and wine pairing: This Côtes du Couchois can be served with red meat, game and can be served with strong cheeses such as Epoisse, Chèvre...

Consumption: To be drunk between 15 and 17°. Aging time: 5 years.

