

Coteaux Bourguignons - 2018

Appellation d'Origine Protégée



PRODUTOR

Collin Bourisset <https://www.collinbourisset.com>

PAÍS / REGIÃO

França / Borgogne

UVAS

85% Gamay 15% Pinot Noir

SOLO

Argila e Calcário.

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

Curta maceração a frio de 24 horas seguida de suave prensagem pneumática para reter o frescor da fruta. Fermentação a baixa temperatura para extração e intensificação dos aromas.

DEGUSTAÇÃO

VISUAL Vermelho rubi translúcido.

OLFATO Frutas de bosque com intensidade elegante, rico em frutas frescas cerejas, framboesas e ameixas.

PALADAR Corpo médio, ataque frutado, ótimo equilíbrio, frescor com taninos bem integrados. Boa permanência de uma deliciosa sensação de frescor de fruta em boca.

HARMONIZAÇÃO

Cogumelos Girolle, fígado de vitela, queijos maturados de textura densa e firme. Carne branca em preparações saborosas também vão bem, como uma codorna assada ao cassis com polenta branca.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA

13% Vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

12 Á 14°C.

Desde 1821 produzindo vinhos com paixão. Firmemente enraizada em Beaujolais seguindo os valores de seus fundadores Henri Collin e Louis Bourisset. Formaram juntos uma dupla emblemática. Pioneiros em muitas áreas, eles foram vinicultores da propriedade histórica Hospices des Moulin-à-Vent. O objetivo: criar vinhos soberbos provenientes das belas paisagens de Beaujolais e Burgundy. Tradição perpetuada por anos e séculos que virão.