



La Bourgogne

Vignerons coopérateurs



VIN ROUGE FRAIS ET ÉLÉGANT

Bourgogne Gamay

LA DÉGUSTATION

Ceil : Robe rouge limpide avec des reflets rubis.

Nez : Gourmand, croquant, il exprime des notes de kirsch et de petits fruits rouges (griotte, myrtille).

Bouche : Riche, pleine, bien équilibrée par des tannins fins et fondus.

LES ACCORDS METS & VIN

Pour accompagner vos plats : pâtés, terrines, viandes blanches, volailles grillées. Chez nous en famille, nous le servons avec un paleron de bœuf braisé aux carottes.

Température de service : 14 à 16 °C.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Cépage : Gamay.

Vinification : Vendange manuelle. Égrappage partiel. Vinification longue avec des remontages réguliers.

Élevage : En partie en cuves pour révéler l'expression aromatique puis en fûts de chêne pour apporter structure et complexité.

LE TERROIR

Le Bourgogne Gamay est originaire de la partie sud de la Grande Bourgogne viticole. Les vignes reposent sur des sols granitiques. Des conditions idéales de maturité donnent à ce vin toute sa gourmandise.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'appellation d'origine contrôlée Bourgogne Gamay est née en 2011. Les vins revendiquant cette nouvelle AOC sont exclusivement issus du cépage Gamay planté sur les terroirs des Crus du Beaujolais.



vincod.com/18YVAF

Il nous ressemble ce petit cavalier qui est apposé sur nos bouteilles. Il est conquérant et joyeux, indépendant et courageux, généreux et loyal. Et fier aussi de son pays, la Bourgogne, de son métier, de ses produits. Nous travaillons avec sincérité et énergie pour exprimer le meilleur de nos terroirs et vous procurer du plaisir avec nos vins. Un plaisir simple et juste. Quand vous les dégusterez, ces vins issus d'une agriculture précise et respectueuse, vous penserez certainement à nos vignerons coopérateurs qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes, souvent depuis des générations. Vous dégusterez un petit morceau de civilisation.

Vins de Bourgogne

laburgondie.com