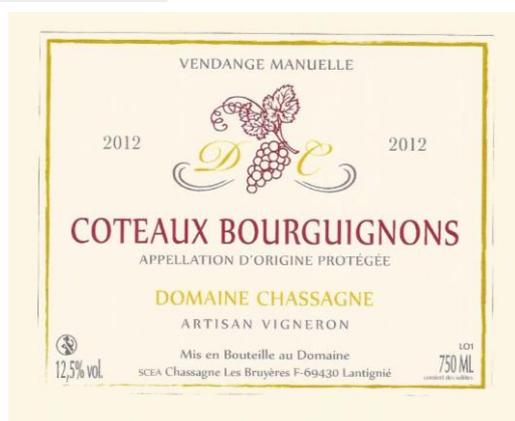




# AOP COTEAUX BOURGUIGNONS DOMAINE CHASSAGNE

## Rouge



**Cépages** : 100% Gamay

**Sol** : Granitique, sablo argileux.

**Age des vignes** : 45 ans

**Vinification & Élevage** : Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle, 30% grappes entières, 70% égrappées. Cuvaison pendant 8 jours. Elevage en cuve émail 6 mois. Une cuvaison de 6 à 8 jours permet d'extraire la rondeur et le fruit des petits raisins de gamay.

### **Dégustation** :

Cette cuvée, d'une robe grenat à reflets violets, vous fait découvrir en bouche un vin structuré soyeux et gourmand. Son nez développe des parfums de fruits rouges intenses (framboise, cassis).

Ce vin rond et persistant en bouche est prêt à la garde 3 à 4 ans.