



Bourgogne Côtes d'Auxerre

Appellation régionale "Bourgogne" identifiée

« Côtes d'Auxerre » en 1993.

Médaille d'Argent Concours des Vins du Grand Auxerrois 2014

Cépage : 100% Pinot Noir

Terroir : Côteaux les plus ensoleillés avec une exposition Sud-Est, sous-sol argilo-calcaire du Kim-méridgien.

Vinification : Egrappage, triage, macération et fermentation de 10 à 15 jours en cuves inox thermorégulées.

Elevage : 9 mois en foudres de chêne

Dégustation : Robe couleur rubis. Arômes de fruits rouges (cerise, framboise) avec une subtile minéralité.

Garde : De 2 à 6 ans

Accompagnement : Les viandes rouges ou blanches (à l'exception des gibiers) les fromages au lait cru ou pâte cuite, les poissons grillés.

Température de service : 16°C



Domaine des Remparts
6 route de champs
89530 St Bris le Vineux

www.domaine-des-remparts.com