



**REGION**

Bourgogne

**APPELLATION**

Côteaux Bourguignons

**CEPAGE(S)**

Gamay

**CONDITIONNEMENT**

75 cl

**COMMENTAIRE DE DEGUSTATION**

Ce Côteaux Bourguignon présente une élégante robe rubis. Au nez, une belle intensité aromatique révélant des notes de fruits rouges. Une bouche avec une attaque franche et des tanins qui soutiennent et allongent la finale.

**CARACTERISTIQUE DU VIN**

Fruite	●●●●●	Floral	●●●●●
Minéral	●●●●●	Boise	●●●●●
Epice	●●●●●	Acidité	●●●●●
Puissance	●●●●●		

**GARDE**

1 à 3 ans (à boire jeune)

**TEMPERATURE DE SERVICE**

16 - 18°C

**ACCORD METS-VINS**

Charcuteries et viandes salées, Plats au fromage, Plats épicés, exotiques, orientaux, Viandes blanches grillées et rôties, Viandes rouges grillées et rôties

**CONTACT**

**SCEA Michaud**

1 Rue de la Paulée Lieu Dit Cercot - 71390 Moroges - FRANCE

Tel. 03 85 47 97 73 - domainemichaud@orange.fr