



Coteaux Bourguignons 2020

Domaine Chardigny



C'est entre la Bourgogne et le Beaujolais que les trois frères exploitent le domaine Chardigny transmis par leurs parents et perpétuent la tradition familiale depuis le 18ème. Ils cultivent la vigne et transforment de magnifiques raisins en vins biologiques de grande qualité.

Aujourd'hui le domaine s'étend sur 20 hectares de vignes en agriculture biologique dont 8 en Saint-Véran, 6 en Saint-Amour, 3 en Bourgogne et 3 en Beaujolais-Villages.

Producteur: Domaine Chardigny

Pays: France

Région: Bourgogne

Appellation AOC: Coteaux Bourguignons

Millésime: 2020

Cépages: Gamay 100%,

Taux d'alcool: 12,5%

Format: 750 ml

SAQ

Importation privée 14924968

Prix (licencié): 25,28\$

Prix (particulier): 29,06\$

VITI-VINI

Type de sol

Cuvée issue des Coteaux bourguignons au sud du Mâconnais, les vignes de Gamay proviennent de parcelles exposées nord-ouest.

Viticulture

Agrobiologique. Pas d'herbicides, ni pesticides. Les vendanges sont entièrement manuelles.

Élevage & Vinification

Les trois frères sont dans la mouvance "peu interventionniste" et souhaitent laisser les raisins exprimer leur terroir avec des vinifications maîtrisées mais en levures indigènes. Dans le but de préserver tout le fruit et la fraîcheur du raisin la cuvaison et l'élevage sont plutôt courts.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Ce vin se caractérise par sa fraîcheur au nez et son équilibre en bouche. Au nez se révèlent des notes de fruits rouges, de cassis et l'on peut distinguer des arômes poivrés. La bouche est franche et les tanins sont souples.

Accords vins et mets

Servir sur apéritifs, terrines et charcuteries, bœuf bourguignon, tête de veau sauce Gribiche, ballotine de volaille, fromages jeunes...

Pour un meilleur service

Servir entre 14 et 16°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire avec un potentiel de garde entre 3 et 5 ans.