



Joseph Drouhin

Coteaux Bourguignons rouge 2016

Cépage : Gamay et Pinot Noir

Vignoble

Le site : l'appellation "Coteaux Bourguignons" couvre les 4 départements de la Grande Bourgogne, en passant par la Côte de Beaune, Côte de Nuits, Côte Chalonnaise et Beaujolais.

Histoire & tradition : "Coteaux Bourguignons" est une appellation datant de 2011. Il s'agit de la 101^{ème} appellation de Bourgogne.

Notre Coteau Bourguignon rouge à la particularité est d'être un vin d'assemblage de pinot noir et gamay.

La diversité des terroirs et le fait d'assembler deux cépages donnent un vin joliment fruité, gourmand, friand et très agréable dans sa jeunesse.

Le sol : argilo-calcaire pour le Pinot Noir et granitique pour le Gamay.

Viticulture

Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare.

Taille : Guyot

Rendements : 57hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Approvisionnement : achat de raisins et de vins auprès de fournisseurs partenaires.

Vinification

- 2 à 3 semaines de macération et vinification au total.

- Levures indigènes

- Température de macération et de fermentation maîtrisée

Joseph Drouhin recherche la maîtrise totale du processus d'extraction, qui donne de la couleur et de la substance mais ne doit pas se faire au détriment de la finesse et de la typicité.

Elevage

En cuve durant 7 à 8 mois ainsi qu'une partie issue des meilleures provenances en fûts de 1 à 2 ans d'âge.

Tout au long de l'élevage les décisions d'assemblages se prennent en fonction du style des vins. Comme pour l'ensemble des vins de la Maison, nous respectons les caractéristiques de chaque millésime et recherchons raffinement, équilibre et plaisir.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Un vin ample, plein de charme. Belle couleur rubis brillante. Le nez est riche en arômes de petits fruits rouges : framboise, groseille, cassis et quelques délicates nuances vanillées. En bouche, c'est un vin charmeur, aromatique, équilibré, avec des tannins souples et une très agréable finale".

Service

Température de service : 15/16°C

Consommation : à boire dès maintenant ou d'ici 3 ans.



LA MAISON JOSEPH DROUHIN

En 1880, Joseph Drouhin, élevé dans le pays de Chablis, choisit Beaune pour fonder la Maison qui porte son nom. Au fil



Joseph Drouhin

Coteaux Bourguignons rouge 2016

du temps et des générations, le domaine s'est constitué, la passion et le savoir-faire se sont transmis comme un héritage familial dont la Maison assure la pérennité.

Elle s'est donnée comme vocation la Bourgogne dans toute sa diversité et son domaine s'étend sur l'ensemble des terroirs de la région viticole, avec une majorité de premiers et grands crus.

Par conviction profonde, Joseph Drouhin a adopté les pratiques de la viticulture biologique. De la terre au verre, les méthodes sont dominées par le respect et l'écoute de la nature.

Depuis les origines, la Maison poursuit un idéal de perfection élégante. Le style Joseph Drouhin allie équilibre, harmonie et caractère, pour un plaisir d'une richesse infinie.

Grâce à une large ouverture au monde, la Maison fait connaître le meilleur de la Bourgogne sur tous les continents. Sa présence active dans de nombreux pays démontre sa volonté permanente d'aller à la rencontre d'autres cultures, d'autres styles de vie.