



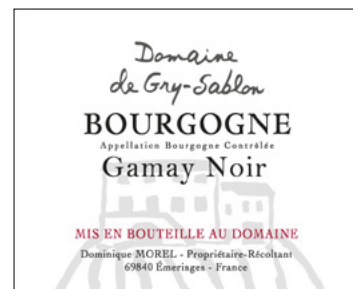
### 🍇 Secrets de la Cuvée

La Bourgogne viticole possède deux grands cépages en vin rouge.

- Le Pinot noir et ses terrains argilo-calcaire en Côte-d'Or .
- Le Gamay Noir et ses terrains d'arène granitique de prédilection dans le nord du département du Rhône.

Le Bourgogne Gamay Noir est né sur des bases de très haute qualité, nécessitant des rendements maîtrisés, une vinification exigeante et un long élevage en fût.

Cet autre grand cépage bourguignon nous réserve d'agréables notes de fruits noirs bien mûrs les premières années mais est aussi capable de nous enchanter par son évolution pendant 15 ans ou plus.



### ★ Les Mets

Œufs en meurette, coq au vin, magrets de canard grillés, cailles rôties, canard sauvage aux petits oignons, jambon de sanglier braisé, entrecôte poêlée, pavé de Charollais aux chanterelles, filets de bœuf marinés, fromages affinés.

### 🗨 Le Service

Température de dégustation	16 °C
Optimum de dégustation	entre 2 et 12 ans voir plus selon millésime
Potentiel de garde	de 10 à 15 ans
Conseil du vigneron	- entre 2 et 4 ans pour son côté puissant et intense. - entre 4 et 12 ans pour une maturité complète.
Température de conservation conseillée	entre 10 et 14 °C

## Fiche Technique

### Histoire de l'appellation

Le décret de l'appellation Bourgogne Gamay Noir est tout récent, 2011, mais le tribunal civil de Dijon a défini la « Bourgogne Viticole » (Yonne, Côte-d'Or, Saône -et-Loire et l'arrondissement de Villefranche s/s dans le Rhône) dès 1930.

Ne peuvent prétendre à l'appellation Bourgogne Gamay Noir que les vignes situées sur une appellation de cru.

### Le Vignoble

Cépage : Gamay noir à jus blanc.

Première récolte du Domaine en Bourgogne Gamay Noir : 2010.

La vigne est conduite en taille gobelet sur une forte densité de plantation (8.500 pieds / ha ).

Le vignoble est en lutte raisonnée.

Age moyen des parcelles : plus de 68 ans.

### La Vinification

La récolte manuelle bénéficie de la vinification traditionnelle en grappe entière à 30 %, égrappage pour 70 %.

La macération est de 12 à 15 jours.

Remontage et pigeage en fin de macération.

La régulation thermique de nos cuves inox nous permet une vinification généralement sans sulfite.

L'élevage sur lies fines est de 10 à 11 mois en fût de chêne.

Les fûts sont achetés après un vin auprès des plus prestigieux domaines Bourguignons.

Après une stabilisation naturelle par le froid, la mise en bouteille est réalisée sur le Domaine.