

# BOURGOGNE

## Côtes-du-Couchois

“ CUVÉE AMPHORE ”



### CÉPAGE

Pinot noir

### VILLAGE

Dracy-lès-Couches / Saint-Sernin-du-Plain

### LIEU-DIT

Promets / Sous le Clos

### TERROIR

Coteaux Argilo-Calcaire, sol profond, permet une certaine résistance à la sécheresse, difficile à travailler car très dense, sous-sol de roches dites « bleus »

### ÂGE

50 / 60 ans

### EXPOSITION

Sud / Sud-Est

### TECHNIQUE CULTURALE

Vignes basses 10 000 Pieds/ha, taille Guyot simple, environ 45hL/ha

### VENDANGES

Manuelles

### ELEVAGE

8 mois en jarre de terre cuite

### VINIFICATION

Fermentation alcoolique par levures indigènes, cuvaison 15 jours, macération post-fermentaire environ 10 jours, pressurage mécanique

### DÉGUSTATION

Un Bourgogne racé Côtes-du-Couchois, fruité et facile à appréhender. Des arômes types du Pinot noir, les tanins présents sont arrondis par l'effet terre cuite. Cette matière respirant 3 fois plus que le bois, la dégustation s'en trouve changée : les fruits explose directement en bouche avant de s'éteindre rapidement. La bouche courte et fraîche permet d'apprécier ce vin comme la « photographie » de ce qu'il était à la fin de sa fermentation alcoolique.

### POTENTIEL DE GARDE

2 ans, à consommer rapidement afin de profiter de la fraîcheur des arômes