

Coteaux Bourguignons



AOP : Appellation Coteaux Bourguignons Protégée

Surface : 3 hectares - 20 000 bouteilles/an

Cépage - âge moyen : Gamay - 45 ans

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Rendement moyen : 48 hl/ha - 0,48 l/pied

Exposition et sol : Sud - sol sablo-limoneux

Vendanges : manuelles

Macération : 6 à 8 jours, grappes entières

Pressurage : pneumatique

Élevage : en cuve et en fûts

Ce vin est produit en monocépage gamay dont on sait depuis peu qu'il est un descendant du cépage Pinot. Les anciens ont sans doute choisi le fils pour le plus qu'il apportait en couleur et en fruité.

Les terroirs de Pizay conviennent particulièrement bien pour élaborer des vins de garde qui se savourent sur des viandes rouges et qui savent traverser les décades.

www.vins-chateaupizay.com

