

# Coteaux Bourguignons 2019

## Le millésime 2019

*Belle année après des débuts difficiles ! Le climat a très fortement marqué ce millésime.*

*Le gel de Printemps a limité la quantité. Au matin du 5 Avril, une partie des inflorescences embryonnaires ont été détruites dans les bourgeons déjà sortis de leur coton hivernal. Le Chardonnay a perdu 50 % de sa récolte. Les Gamays ont réussi à ressortir quelques grappes de leurs bourgeons dormants pour produire 70% de leur potentiel.*

*La canicule de Juillet a encore concentré le rendement en produisant des petites baies. Bienheureusement, Août fut plus clément, des orages, sans grêle, ont permis à la vigne de terminer sa maturation sereinement. Septembre sec et tempéré a favorisé une récolte paisible permettant de vinifier des vins fruités, concentrés, pourvus d'une charpente tannique qui promet une longue garde.*

## Commentaires de dégustation

Il se pare de grenats profonds, démonstration de puissance et de concentration, la belle fin d'été 2019 se mire encore dans ces tourbillons de pourpre.

Ses arômes sont puissants, eux aussi. Les fruits rouges cuits dominent la mise en nez. Des fruits noirs, myrtilles et mûres complètent la corbeille. Les épices apparaissent ensuite, poivre blanc, gingembre, mêlés à des effluves de fumée. Les fruits à noyaux s'installent en finale, pêches de vignes chaudes, cerises en eau de vie.

La bouche s'ouvre en fraîcheur, rapidement soutenue par une belle structure qui tapisse le palais. Les fruits noirs réapparaissent pour créer une vinosité capable d'honorer des belles charcuteries lyonnaises. Les tanins souples se manifestent en finale pour prolonger le plaisir sur des notes de raisins chauds. Dernières traces d'un bien bel été, 2019...

En deux mots : Puissance et fraîcheur

## A table

Les grillades, les repas de légumes crus, les gaspachos et autres gourmandises de terrasse lui sont accordés. Il est toujours très attendu sur un mâchon à la lyonnaise où se mêlent saucissons pur porc et fromages pur chèvre... un pur Gamay.

## Informations techniques

Analyses 2018

Degré	Sucre g/l	pH	Acidité totale gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l	Acidité volatile gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l	SO <sub>2</sub> libre mg/l	SO <sub>2</sub> total mg/l
12.95	< 0.60	3.56	3.43	0.46	16	67

	Bouteille	Carton	Palette
Poids en Kg	1.33	8	850
Largeur/longueur/hauteur en m		0.255/0.175/0.315	0.80/1.20/1.70

1 palette = 5 rangs de 19 cartons = 95 cartons, soit 570 cols

Vin disponible en ½ bouteille



3 372370 118812