

COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

BEAUJOLAIS

Appellation d'Origine Protégée

Gamme SIGNATURE

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires et quelques zones granitiques.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en grappes entières avec chapeau immergé. Cuvaison de 5 à 6 jours pour extraire le maximum d'arômes.

NOTES DE DEGUSTATION

Vin fruité et gouleyant. Arômes intenses de fruits rouges avec des notes florales. A boire tout au long de l'année.

ACCORDS METS & VINS

A servir sur des terrines, des viandes grillées ou des fromages type Comté affiné.

VEGGIE : Salades composées et terrines de légumes.

TEMPERATURE DE SERVICE 11-13 °C

DOMAINE

Fidèles à l'esprit de leurs fondateurs en 1821, Henri Collin et Louis Bourisset s'associent dès le début du XXème siècle à la tête de la maison éponyme. Véritable pionnier dans bien des domaines, vinificateur du domaine historique des Hospices de Romanèche Thorins, la maison Collin Bourisset n'a toujours eu qu'un seul but : extraire des plus beaux coteaux les meilleurs vins du Beaujolais et de la Bourgogne.

