

COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

BOURGOGNE GAMAY

Appellation d'Origine Protégée

Gamme SIGNATURE

REGION

France / Bourgogne / Bourgogne

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Issu de vignes sur terrain granitique au terroir marqué, ce vin a été élaboré de façon originale.

VINIFICATION & ELEVAGE

Égrappage pour éliminer tout risque d'astringence des tanins, vinification de 16 à 20 jours à la bourguignonne, avec foulage et délestage pour bien extraire la couleur et les tanins. Cette cuvée a été soigneusement élevée pendant plus d'un an et demi dans nos chais.

NOTES DE DEGUSTATION

D'un beau rouge grenat, il a développé des arômes complexes de fruits cuits avec une bouche élégante et très souple. C'est un merveilleux rapport qualité prix.

ACCORDS METS & VINS

En accompagnement de viandes rôties, viandes en sauce et fromages à pâte molle.

TEMPERATURE DE SERVICE 14-16 °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.

