

COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

RÉGNIÉ

Appellation d'Origine Protégée

Gamme SIGNATURE

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Sols granitiques roses sur colline de porphyre mélangeant sable et cailloux.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendange manuelle. Vinification traditionnelle avec macération semi-carbonique permettant un équilibre entre le fruit et le corps.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe sombre aux reflets violacés. Nez intense et complexe aux arômes de fruits noirs (cerise, cassis) suivi d'une touche épicée et florale. Vin structuré en bouche avec des tanins bien présents. Arômes purs ne demandant qu'à s'épanouir pour gagner en persistance

ACCORDS METS & VINS

Servir sur viandes blanches, charcuteries ou entrées diverses.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE 2 à 5 ans

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.

