



MARGOT SANGOUARD

HÉRITAGE DE FAMILLE



VIN

COTEAUX BOURGUIGNONS BIO



CÉPAGES

100 % Gamay

Les Côteaux Bourguignons sont l'expression des terroirs de la grande Bourgogne dans son ensemble.

Sol argilo-calcaire - Culture biologique; Récolte des raisins à pleine maturité. Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures pour conserver des arômes les plus frais possible. Fermentation et Macération carbonique partielle.



DÉGUSTATION

Ce vin d'une robe pourpre, séduit par son élégance et sa gourmandise avec ces petits fruits rouges qui embaument le nez, est d'une structure harmonieuse et se démarque par son attaque en bouche souple et fruité et la finesse de ses tannins et sur une belle acidité



ACCORD METS VINS

Il accompagnera un jambon persillé ou autres charcuteries et s'accordera aux viandes grillées ou braisées et sur un plateau de fromages.



TEMPÉRATURE

À servir entre 14° et 16°C



GARDE

À consommer
dans les 5 ans

