



Bourgogne Côtes du Couchois



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale du vignoble du Couchois, en Saône-et-Loire.

Le nom de CÔTES DU COUCHOIS ne peut être adjoint à celui de BOURGOGNE que pour les vins rouges produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation.

Communes de production : **Couches, Dracy-lès-Couches, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Vareennes, Saint-Sernin-du-Plain.**

Sur l'étiquette, la mention CÔTES DU COUCHOIS doit être inscrite immédiatement après BOURGOGNE dans la même taille de caractères.

CARACTÈRES DES VINS

Le Bourgogne Côtes du Couchois est franc de couleur, rubis intense, légèrement violacé. Son bouquet suggère les petits fruits rouges (framboise, groseille) et noirs (cassis, mûre), puis il s'ouvre sur le sous-bois, le champignon, le noyau, l'épice et le cuir, la fourrure. En bouche, il a du cœur et du coffre ! Gourmand, un peu rugueux dans sa jeunesse et libéré à 2 ou 3 ans, ce vin se montre d'excellente tenue et persistant. Il est bien typé par son terroir, c'est un trait de caractère fidèle à son âme bourguignonne.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : ce vin a le tempérament franc, honnête et direct avec une structure tannique solide, un registre aromatique complet et léger. C'est le compagnon idéal des tartes à la volaille, du veau poêlé, des quiches et autres hamburgers faits maison. Un barbecue ou des travers de porc grillés rendront hommage à sa franchise, à sa droiture et ses arômes de fruits rouges et noirs. Pour les fromages, choisissez ceux aux saveurs bien marquées : pont l'évêque, époisses, vacherin...

Température de service : 14 à 16 °C.

