



Bourgogne Côtes du Couchois



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

L'**appellation Régionale** BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS est réservée aux vins rouges produits à l'intérieur de l'aire délimitée depuis 2000, dans 6 communes. Une demande de reconnaissance pour les vins blancs est en cours.

CARACTÈRES DES VINS

Les vins rouges présentent une couleur rouge cerise soutenue, avec des reflets rouge rubis à rouge vif. Le nez exprime des notes de cerise, de cassis, de fraise des bois, avec des nuances de figue, de rose capiteuse, de myrtille, de poivre, de cuir et d'épices douces, parfois relevées par le menthol. La bouche se montre fruitée, avec de la vinosité et des tanins charpentés. La finale, plus légère, exprime de la fraîcheur et de la salinité.

CONSEILS DU SOMMELIER

Leur structure charpentée solide, associée à un registre fruité frais et nuancé, en fait un compagnon de choix pour une tarte à la volaille, du veau poêlé, des tourtes et autres hamburgers faits maison. Dégustés sur leur fruit, ils feront écho aux œufs en meurette, aux grillades de viande rouge, ainsi qu'aux volailles rôties et travers de porc grillés. Osez les viandes en sauce et la côte de bœuf grillée pour les plus puissants d'entre eux. Pour les fromages, choisissez ceux aux saveurs bien marquées : pont-l'évêque, épisses, vacherin...

Température de service : 14 à 16°C en fonction de leur richesse en tanins.

