

# Coteaux Bourguignons rouge

AOP Coteaux Bourguignons, Rouge



Terroir granitique



Agriculture conventionnelle



Vinification de 7 jours sur des raisins égrappés pour une part, et plus courte sur l'autre part afin de préserver le fruit.



Élevage en cuves inox



Gamay noir à jus blanc 100 %



Robe rouge sombre. Arôme concentrés, fruités, avec une pointe vanillée. Bouche sur les fruits noirs comme le cassis, note toastée et vanillée, voire un peu cacao. Ensemble gourmand, structuré et rond.



Service : 14 °C



Potentiel de garde : 3 ans



Accords parfaits :  
Carré d'agneau, tajine de boeuf, desserts à base de chocolat.

| Type de bouteille                 | Gencod bouteille                 | Gencod carton     | Palettisation   |                    |  |
|-----------------------------------|----------------------------------|-------------------|---|--------------------|--|
| Bourgogne Avantage Cannelle 75 cl | 3 454 100 264 188                | 3 454 100 364 185 | 570 bouteilles (cartons de 6)<br>5 couches de 19 = 95 cartons |                    |  |
| Dimensions carton (L x l x H cm)  | Dimension palette (L x l x H cm) | Poids btlle (kg)  | Poids carton (kg)   | Poids palette (kg) |  |
| L 25 x l 17 x H 30                | L 120 x l 80 x H 170             | 1,25              | 7,50  | 725                |  |