

Côteaux Bourguignons Gamay Fin

REDÉCOUVREZ LE GAMAY AVEC NOUS !



TERROIRS

Nous avons la chance d'avoir à Nantoux 3 parcelles (En Bignon, Le Clou et une autre vers la Montagne de Cras) de très vieilles vignes de Gamay. Cet autre cépage rouge de la Bourgogne est encore trop méconnu pour sa capacité à créer de grands vins. Nous sommes quelques pionniers à le travailler à la bourguignonne avec le même soin que le Pinot Noir.

CONDUITE DE LA VIGNE

Vignes basses traditionnelles, 10 000 pieds/ha, taille Guyot

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles à l'optimum de maturité. Très petits rendements. Vinifications : démarrage de la macération en fermentation carbonnique, extraction douce, avec 50% de vendange entière, en foudre de bois. Elevage : 12 mois en moyenne avec une répartition entre fûts anciens et cuve.

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Bouquet fruité où poivre vert, épices et herbes aromatiques se conjuguent. Bouche très gouleyante avec un joli relief et des tannins merveilleusement fondus.

Belles charcuteries, BBQ, lasagnes de légumes, Chaource (fromage à pâte molle à croûte fleurie)

Garde : 3 à 5 ans

INFOS CLÉS

Cépage : 100% Gamay

Appellation : Côteaux Bourguignons

Couleur : rouge

Vin certifié Agriculture Biologique (Ecocert)

Vin certifié en biodynamie (Demeter)

DOMAINE BORIS CHAMPY
23 rue de la gare 21 190 - Nantoux

www.domaineborischampy.com
boris@domaineborischampy.com

