



## CHATEAUGAY Cuvée BOURRASSOL (parcellaire)

AOC Cotes d'Auvergne Rouge



**CÉPAGE** : Gamay beaujolais

**TERROIR** : argilo calcaire et basalte. Lieu-dit Bourrassol.

**VENDANGE** : mécanique

**VINIFICATION** : éraflage à 100%, macération pré fermentaire à froid, levures indigènes, cuvaison lente et précise pendant 3 semaines. Quelques délestages, légers remontages. Vinification sans soufre

**ÉLEVAGE** : 6 mois en cuve

**DÉGUSTATION** : nez séduisant et expressif sur la confiture de mûres, bouche épicée sur le poivre de Sichuan.

**ACCORDS** : fromages affinés, gibier, viande rouge

**GARDE** : A boire dans les 8 ans autour de 14°