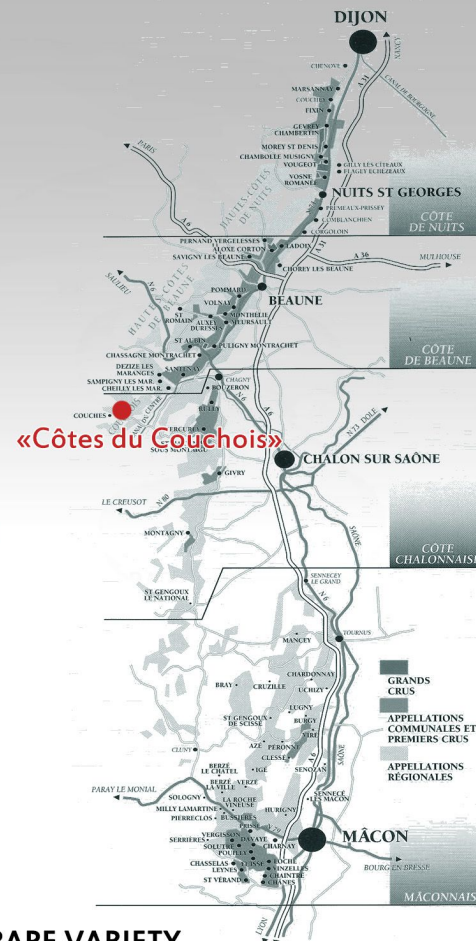




DOMAINE ROYET

BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS



CEPAGE

100% Pinot Noir

SOL

Les vignes âgées de 30 ans sont situées sur des terrains argileux.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles. Les raisins sont Egrappés avant une macération à froid de 4 jours. La vinification est de 20 jours environ avant pressurage, suivi d'un élevage en fût de 12 mois dont 30% de fût neuf.

DEGUSTATION

- Œil : couleur rubis est profonde.
 - Nez : Le nez légèrement épicé
 - Bouche : En bouche l'attaque est ferme soutenue par des tanins fondus avec des notes de cerises noires
- Ce Côtes du Couchois peut se consommer avec des Viandes rouges, gibiers et supporte les fromages bien marqués Epoisse, Chèvre ...

GRAPE VARIETY

100% Pinot Noir

SOIL

The 30-year-old vines are located on clay soils.

VINIFICATION / AGEING

Handharvest. Cold maceration of 4 days. The vinification is about 20 days before pressing, followed by a raise of 12 months.

TASTING

- Colour : the ruby colour is deep.
- Nose : the nose is a little spicy
- Mouth : on the palate, the attack is firm supported by tannins melted with notes of black cherries.

This Côtes du Couchois is good with red meats, games and cheeses like Epoisse, Goat...