



COTEAUX BOURGUIGNONS 2024

BEAUJOLAIS | 100% GAMAY | RÉGIONAL

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

L'appellation Coteaux Bourguignons Bourguignons (ou Bourgogne Grand Ordinaire, ou Bourgogne ordinaire), créée en 2011, s'épanouit sur 4 départements et dans les trois couleurs : rouge, blanc, rosé. La particularité du COTEAUX BOURGUIGNONS est de pouvoir être un vin d'assemblage ou un vin monocépage.

DÉGUSTATION : gourmand et fruité

Accords mets-vins : Planche de charcuteries

Potentiel et conseils de garde : 1 à 3 ans. Température de service : 15°C

LE VIGNOBLE

- Surface : 0,50 ha
- Exposition : Est
- Sol et sous-sol : Granites
- Densité de plantation : 8000 pieds/ha

LE VIN

- Vinification : Vendange entière. 3 jours de pré-fermentation puis deux semaines de macération avec remontages deux fois par jour.
- Élevage : 8 mois en cuve bois
- Production : 3000 bouteilles

DOMAINE DU CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI

Le Domaine du Château Philippe Le Hardy est propriétaire de 98 hectares de vignes en Côte Chalonnaise, Côte de Beaune et Côte de Nuits. Le Domaine est certifié Agriculture Biologique depuis 2024 sur toute la propriété et nous produisons des vins blancs et rouges en appellation régionale, village, premier cru et grand cru ! Le Château, à Santenay, date du 14ème, 16ème et 17ème siècle. Il dispose de deux grandes salles de réception et les vins sont vinifiés et élevés dans l'enceinte du Château.