



COTEAUX  
BOURGUIGNONS  
2014



Le COTEAUX BOURGUIGNONS du Château de Nerves est un vin structuré et fruité dont les parfums révèlent la finesse de son terroir.

Grenat aux reflets violines, il offre un nez développé de cassis et de framboise.

La bouche est construite sur des solides tanins fruités et se termine sur une finale soutenue. Du veau juste rôti dans son simple jus de cuisson, des salaisons ou des petits légumes de saison vous promettent de bons moments en compagnie du Château de Nerves.

#### VINIFICATION



**Zone de production:** Beaujolais-Villages (Blacé, Rhône)  
**Texture de sol:** Sol granitique argilo-sableux  
**Système de taille:** Gobelet  
**Rendement/ha:** 52 hl/ha  
**Cépage:** 100 % Gamay noir  
**Technique de vinification:** 50% en macération semi-carbonique et 50% en thermovinification.  
**Durée de macération:** 8 à 10 jours  
**Température de fermentation:** 23° à 27°C

#### ANALYSE CHIMIQUE



**Degré alcoolique:** 12.5°  
**Acidité totale:** 3.62 g/l d'acide tartrique  
**Acidité volatile:** 0.38 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
**pH:** 3.5  
**SO<sub>2</sub> libre:** 25 mg/l  
**SO<sub>2</sub> total:** 95 mg/l  
**Sucres résiduels:** < 2g/l

#### DÉGUSTATION



**Robe:** Rouge rubis avec des reflets violacés

**Nez:** Fruits rouges (Cassis et Framboise).

**Bouche:** La bouche est construite sur des solides tanins fruités et se termine sur une finale soutenue.

**Accord mets-vin:** Un coteaux bourguignons traditionnel se consommant à 12-13°C. Il est à accorder sur des plats de consistance légère.

L'élément prépondérant est le caractère désaltérant de ce vin fruité.

L'accord parfait se trouve sur des viandes blanches type veau, volaille, cochon, des préparations justes rôties avec de simples jus de cuisson.

Il est parfait également pour des charcuteries et petits-légumes de saison. C'est un vin qui a sa place au printemps car il est facile à boire et digeste.

#### EMBALLAGE

Vendu en carton de **6 bouteilles de 75cl**



---

COMTE JEAN BENOÎT DE CHABANNES

NERVES - 69460 ODNAS - Tél: 04 74 03 48 88 - 06 07 84 12 31  
mail: jeanbenoitdechabannes@hotmail.fr

---