

# Coteaux Bourguignon La Goutte d'Aire

## Les Vignes :

Plantée en 2021, elle sera la première plantation entièrement réalisée par le domaine, cette cuvée est issue de la parcelle « Aux Aires », d'où le nom la Goutte d'Air. Sa première récolte sera sur le millésime 2023, un sol riche et profond essentiellement composé d'argiles. D'ici quelques années d'autres parcelles s'ajouteront à cette cuvée.

## Dégustation :

Une robe, or brillante, un nez fruité (agrumes) et riche, une rondeur en bouche accompagnée d'une belle tension. Ce vin a la possibilité de ce consommé seul ou même accorder à une viande blanche, un poisson de mer ou encore un crustacé.

Surface : : 0.241 hectare

Production : : 2000 bouteilles

Elevage : 10 - 12 mois en fûts de chênes

Temps de garde : 5 - 10 ans

Température de service : 12°C

