
Domaine de *Mauperthuis*

Bourgogne César Amphore



Cépage

César



Terroir

Argilo Calcaire appartenant au Kimméridgien



Elevage

Vendanges à la main suivies d'un égrappage et d'un encuvage manuel dans une Amphore d'argile rouge de toscane. Fermentations alcoolique et malo lactique en levures indigènes. Douze mois de macération pelliculaire sans souffre. Décuvage manuel et pressurage dans un pressoir vertical. Assemblage et décantation en vieux fût de chêne pendant 6 mois. Mis en bouteille sans collage ni filtration.

Dégustation

D'une robe rouge sombre aux reflets violacés, ce Bourgogne développe des notes de cerises et de quetsches associées à des touches épicées de réglisse et de cacao, ainsi que des parfums subtils de violette.

Accord Mets-Vin

Ce vin pourra accompagner vos plats de type viande rouge en sauce de type poivrée, épicée. Servir à 14°C.

Garde

Ce vin pourra se conserver 10 ans.