



## COTEAUX BOURGUIGNONS ROUGE 2020 BELLENOS " CUVÉE ROUGE " CV

Pays : France  
Région : Bourgogne  
Sous région : Côte de Beaune  
Cépage(s) : Gamay Noir et Pinot Noir

### Note de dégustation :

La robe est soutenue dans des tons grenats violacés.  
Le nez se marque par des arômes de fruits noirs et rouges comme la framboise et la cerise noire. La bouche n'est pas en reste avec une structure tanique présente, le tout dans une onctuosité bien proportionnée.  
Une belle découverte à faire pour cette nouvelle appellation !



Température de service : Entre 15 et 17 C°  
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Viande blanche corsée ou viande rouge moyennement corsée. Idéal avec un barbecue en le servant à 10°

### Commentaires du sommelier :

Hommage à l'ancien dieu celtique du soleil, Belenos, cette cuvée rappelle que sous le climat frais de Bourgogne, les meilleurs coteaux ensoleillés produisent de jolis raisins avec une belle maturité. Ce vin est la conjugaison des deux cépages Bourguignons, Gamay et Pinot Noir, cultivés chacun sur leur terroir de prédilection, c'est à dire des sols granitiques et argilo-calcaire. Le résultat est un vin rouge fruité et très gourmand.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

