

# **Stéphanie Colinot**

**vins rouges de l'Yonne**

## **APPELLATION**

**Bourgogne Côtes d'Auxerre**

Situé dans le département de l'Yonne, précisément dans le grand Auxerrois, le vignoble d'Auxerre classé en Bourgogne régional, se tient sur les communes de Vaux, Champs sur Yonne, Augy, Quenne, Vincelottes et Saint Bris le Vineux, après le remembrement de 1993. Le tout d'une superficie de 123 ha en rouge et 76 ha en blanc en production sur des terres en jurassique supérieur (Kimmeridgien et portlandien). Les trois couleurs, rouge, blanc et rosé sont réalisées, ainsi que la nouvelle appellation communale blanche, le Saint Bris, fait à base de sauvignon.

## **Bourgogne Côtes d'Auxerre**

***"La fleur de cassis"***

Cette cuvée, issue de différents climats de Bourgogne Côtes d'Auxerre, situés sur Saint Bris le Vineux en pinot noir, est vendangée manuellement, égrappée totalement, les raisins fermentent pendant une huitaine de jours en cuve inox, pigeages et remontages ponctuent la macération. L'élevage est réalisé en cuve inox pendant un an, après fermentation malo-lactique, le vin est soutiré, puis filtré au kielselgur, afin d'être mis en bouteille.

Ce Bourgogne Côtes d'Auxerre possède des notes de fruits rouges, essentiellement le cassis. Son élevage en cuve inox favorise ce délicat parfum.

Ce vin se marie à merveille avec la charcuterie, viandes rouges grillées, tartes salées, poissons de rivière et fromages doux.

A servir frais vers 15°C.

Fruité jeune, il peut se garder 5 à 8 ans en cave...