

# **Stéphanie Colinot**

## **Vins rouges de l'Yonne**

### **APPELLATION**

#### **Bourgogne Coulanges la Vineuse**

Situé dans le département de l'Yonne, précisément dans le grand Auxerrois, au sommet d'une colline arrondie sur le versant oriental d'un petit bassin qui domine la rive gauche de l'Yonne. Ce vignoble fait parti de la frange sud-est du bassin parisien, planté dans l'auréole externe du jurassique supérieur (kimmeridgien et portlandien), parfois dans la base du crétacé. Le village de Coulanges la Vineuse le bien nommé, pays de vin sans eau, à tel point que lors d'un grand incendie en 1676, on fit défoncer tous les tonneaux pour calmer le vin... La superficie de production est de 89 ha en rouge, plantés en pinot noir et 15 ha en blanc, plantés en chardonnay. L'aire d'appellation Bourgogne Coulanges la Vineuse s'étend sur les communes de Coulanges, Migé, Mouffy, Jussy, Esolives st Camille, Val de Mercy. Les trois couleurs blanc, rouge et rosé sont produites sur cette appellation régionale.

#### **Bourgogne Coulanges la Vineuse**

##### ***"Au coeur de framboise"***

Cette cuvée, issue de différents vignes de Bourgogne Coulanges la Vineuse en pinot noir, est vendangée manuellement, égrappée totalement, les raisins fermentent pendant une dizaine 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 kielselghur, afin d'être mis en bouteille.

Ce Bourgogne Coulanges la Vineuse possède des notes de fruits rouges, essentiellement la framboise. Son élevage en cuve inox favorise ce délicat parfum.

Ce vin se marie avec les viandes rouges et blanches, volaille et fromages crémeux.

A servir vers 16°C.

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