Domaine des Coeuriots Bourgogne Pinot noir rouge 2022

Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): M. Giraud et Y. Defert (COEURIOTS)
Millésime: 2022
Appellation: Bourgogne
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: pinot noir
Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Il est de plus en plus difficile de trouver un bon Bourgogne rouge 100% pinot noir aux alentours de 20 €. Nous avons été bluffés par celui-là, qui a su rester frais malgré le chaleureux millésime 2022 : il est élaboré au nord de la Bourgogne, dans l'Yonne, par l'excellente Marie Giraud qui nous régale aussi avec de magnifiques Vézelay blancs. Un secteur "nordiste" qui devient très recherché et qui abrite peut-être les meilleurs vins de demain !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES COEURIOTS + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaines des Coeuriots Bourgogne Pinot noir rouge 2022

Guide Hachette des vins 2024 (sept. 2023) :

Domaine des Cœuriots : Le vigneron. Agriculteurs à 2 km de Vézelay, Claudette et Joël Defert ont planté en 1990 du chardonnay sur leurs parcelles classées en appellations. Ils livraient leur vendange à la coopérative jusqu'à l'installation en 2012 de leur fils Yoann, qui s'est orienté vers la vente directe. Le domaine, en conversion bio et dont le nom rappelle des fossiles en forme de cœur présents dans les sols argilo-calcaires de leur vignoble, a été repris en 2022 par Marie Giraud, Yoann Defert restant aux commandes de la cuverie.

Fiche technique rédigée par le domaine :

La cuvée originale de Pinot Noir aux notes gourmandes de fruits rouges.

VIGNES

Terroir : Sol limono-argileux peu profond du bathonien inférieur. Orientation sud-est. Lieu-dit «Vaux Boutons»

Méthode de culture : Labellisation en Agriculture Biologique en 2021. Travail des sols par labours

Superficie du vignoble : 0,80 ha

Age de la vigne : 30 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification : Vendange manuelle avec éraflage. Pré-fermentaire à froid d'une semaine et cuvaison de 14 jours.

Elevage : Elevage en cuve inox sur une durée de 9 mois. Malo faite. Pas de collage

Teneur en alcool : 12,5%

DÉGUSTATION & SERVICE

Dégustation : Le fruit éclate dans une bouche gourmande où les tanins sont présents et délicats
Potentiel de garde : A boire dans les 7 ans

Service : De 14 à 16°C

Accords mets-vins : Charcuterie, viandes grillées, fromages à pâte cuite