

**Type de sol :** Sol à dominante Argilo calcaire

**Assemblage :** Cépage Pinot Noir 60 %, Côt 25 % et Gamay 15%

**Vinification :** naturelle, sans levurage ni enzymage, pour permettre une expression maximum du terroir, avec une utilisation minimum et contrôlée de SO2.

**Robe :** Grenat intense et profond.

**Nez :** Un premier nez de pruneaux puis des notes complexes d'épices et de sous-bois.

**Bouche :** La bouche est structurée autour de tannins riches et concentrés exprimant une maturité poussée. La palette aromatique complexe est dominée par les notes épicées du Pinot Noir

**Finale :** Tout en élégance et en finesse, le Côt procure une grande longueur et une belle persistance aromatique.

**Impression globale :** Un vin rouge long et persistant doté d'un beau potentiel de garde.

**Suggestion d'harmonie gourmande :** Un carré d'agneau, une cuisse de canard ou avec une côte de bœuf grillée.

**Température de dégustation :** Servir à température de cave en bouteille

**Potentiel de garde :** 6 à 8 ans

**Alcool :** 11.5 % vol



Certifié par FR-BIO-01  
Certifié par Demeter

