

Votre Coteaux à été dégusté voici leur
commentaire.

Coteaux Rouge - Wild Wild Yeast
Pierre Brocard- 100% Pinot noir



Le Coteaux présente une robe brique intense.

Dès l'ouverture, le vin exprime des arômes de bigarreau. Attaque franche et tendue cède la place en milieu de bouche à la gourmandise du fruit rouge, fraises des bois, framboise et myrtille. Le velouté traduit le vœux d'un vin non collé et non filtré où la fermentation malolactique amène une rondeur, qui, avec la fraîcheur de l'attaque, témoigne d'un équilibre parfait.

Finale demeure riche et relevée. Le Coteaux se mariera à la perfection avec une côte de boeuf braisée ou des pâtes aux champignons sauvages et prosciutto.