

Votre Coteaux à été dégusté voici leur
commentaire.

Coteaux Chamery Rouge - Bonnet Ponson
100% Pinot noir



Le coteaux s'ouvre sur une belle couleur rouge profond aux reflets pourpre. Aspect limpide et soutenu.

Le nez concentre des arômes de fraise des bois, cassis avec quelques notes florales de rose capiteuse et enivrante, de violette. Sensation d'ampleur et puissance aromatique. L'attaque est douce avec un contact velour. Matière pulpeuse et croquante, de noble extraction. Substance charpentée et tannique présentent mais à l'unisson de la richesse fruitée et boisée et de la fraîcheur élancée. Ce vin démontre une belle maîtrise d'extraction et de vinification. Il se suffit à lui-même. Il pourra s'accorder avec une côte de bœuf marinée puis grillée, ou encore un magret de canard et purée de rattes à la crème de foie gras.