Domaine du VIEUX PUITS
depuis 1928

CRU GORGES 2018

Cépage	Melon de Bourgogne
Terroir	Sol silico-argileux et sous-sol de gabbro
Dégustation	Nez généreux coco-vanillé typique des élevages prolongés sur lie accompagné de notes type lime et d'un peu d'Osmanthus Malgré un long élevage sur lie, ce dernier n'est pas trop gras et reste vif. La finale est longue en fond de palais avec un côté acidulé accompagné de notes de lime et d'un très léger fumé type silex
Vinification	Ce vin reste en cuve au minimum 24 mois avec des bâtonnages réguliers pour remonter les lies. Ce qui donne de la matière au vin. Ce Cru 2018 est resté 36 mois en cuve avant sa mise en bouteille
Conservation	10 à 15 ans à compter de sa mise en bouteille en 2021
Mets et Vins	Ce vin accompagne vos apéritifs, viandes blanches plus fortes en goût (ex : chapon), poisosn de mer cuisiné (épicés, fumés) et fromage à pâte dur (comté). Il peut être servi avec ***un rouget et ses légumes croquants et boulgour au chorizo*** **Servir : 12-12,5°C**

Domaine du VIEUX PUITS
depuis 1928

Denis & Marie-Laure
Propriétaires - Récoltant

06 22 59 50 18 - 06 20 86 59 61

EARL le Vieux Puits - La Simplerie - 44190 Gorges