
Domaine de *Mauperthuis*



Césaire

Cépage

Césaire

Terroir

Argilo-calcaire datant du kimméridgien

Elevage

Elevage traditionnel bourguignon : fermentation en levures indigènes suivi d'un élevage de 15 mois en vieux fûts de chêne. Vin non collé non filtré.

Dégustation

Avec une robe grenat très colorée et des reflets violacés, ce vin révèle un nez dominant sur le fruit et les épices. Sa bouche équilibrée onctueuse et fondue nous restitue les fruits confits avec une pointe d'acidité pour nous montrer qu'il se bonifiera sur plusieurs années.

Accord Mets-Vin

Sa structure solide appelle des accords avec des viandes rouges en sauce : bœuf bourguignon, canard aux pruneaux, gigot d'agneau de 7h.

Garde

Potentiel de garde de 10 ans.

