



**Appellation** : AOC Bourgogne Rouge

**Dénomination** : Côte d'Or

**Le domaine** : Domaine du Vieux Collège.

Le domaine du Vieux Collège est un domaine viticole familial qui existe depuis 7 générations. Passionné par le végétal et les terroirs c'est tout naturellement après des études viticoles que Eric Guyard décide de rejoindre l'aventure familiale. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 25 hectares sur les communes de Marsannay, Fixin et Gevrey-Chambertin. Le domaine du Vieux Collège est certifié en agriculture biologique depuis le millésime 2014 afin d'être toujours plus à l'écoute de la plante, Eric privilégie les travaux du sol et exclue toute utilisation d'engrais et de produits chimiques. Le respect de l'expression des terroirs l'a conduit à multiplier les cuvées parcelaires afin d'illustrer une grande diversité.

**Le terroir** : Cailloutis mêlés d'argiles du cône alluvial.

**Les Cépages** : 100% Pinot Noir.

**Elevage** : Elevage en fûts de 3 ou 4 vins pendant 12 mois.

**Formats disponibles** : Bouteille 75 cl.

**Notre appréciation** :

Robe rouge rubis assez pâle. Nez fruité rappelant les cerises, framboises et groseilles. La bouche est légère, vive et possède un fruité croquant. Un vin rouge désaltérant et délicat. Idéal avec des charcuteries, pâté en croute, viande blanche (volaille, veau), viande rosée (agneau de lait). Fromages de vache à pâte molle.

**Certification** : Agriculture Biologique.

