


# Nos Millésimes actuels, vin par vin

Les caractères dominants de nos vins restent la finesse et la typicité, mais voici quelques descriptions complémentaires...

<p><b>Bourgogne Aligoté 2007</b> <span style="color: yellow;">■</span>            [AOC Bourgogne Aligoté]            Un vin sec et équilibré pour toutes occasions.            →Vif et minéral.</p>	<p>A boire jusqu'en 2012, frais (10-12°C), avec une Cassolette d'Escargots, des Huîtres au naturel, une Terrine de foies de volaille.</p>	<p>Médaille d'<b>Or</b> au Concours des Vins du Grand Auxerrois 2008            Tastevinage du Clos Vougeot 2009            Sélectionné par 1001degustations.com</p>
<p><b>Coulanges Blanc Chardonnay 2007</b> <span style="color: yellow;">■</span>            [AOC Bourgogne Coulanges la Vineuse blanc]            Chardonnay aux arômes délicats d'amande et de fleurs blanches.            →Elégant et soyeux.</p>	<p>A boire jusqu'en 2015, frais (10-14°C), avec une Sole meunière, une Poularde de Bresse à la crème, un crottin de chèvre.</p>	<p>Tastevinage du Clos Vougeot 2009</p>
<p><b>Crémant de Bourgogne« Blanc de Noir » Brut</b> <span style="color: yellow;">■</span>            [AOC Crémant de Bourgogne]            Méthode traditionnelle issue de Pinot Noir et de gamay            Ce Crémant fruité à la bulle fine a un parfum de fête.            →Fin et séduisant.</p>	<p>A boire jusqu'en 2013, frais (8-12°C), avec des Langoustines flambées au Marc de Bourgogne, des Queues de Lotte à la crème d'estragon, ou un millefeuille de fraises.</p>	<p>Osez l'expérience d'un repas complet au Crémant !</p>
<p><b>Coulanges Rosé Cuvée Cendrée 2008</b> <span style="color: purple;">■</span>            [AOC Bourgogne Rosé Coulanges-la-Vineuse]            Vieilles vignes de Pinot Gris donnant un vin d'une belle robe or rose aux notes de pêche et d'agrumes.            → Tendre et frais.</p>	<p>A boire jusqu'en 2015 frais (10-14°C), sur une Cassolette de St Jacques en fondue de poireaux, un Pavé de Saumon en papillote...</p>	<p>Burgondia d'Or 2009</p>
<p><b>Crémant de Bourgogne Rosé « Extra Dry »</b> <span style="color: purple;">■</span>            [AOC Crémant de Bourgogne]            Méthode traditionnelle issue de Pinot Noir et de Gamay légèrement plus doux que son ami Brut.            →Gourmand et volubile.</p>	<p>A boire jusqu'en 2012, frais (8-12°C), avec un Cake au lard et aux pruneaux, un Feuilleté au Chaource, une Omelette norvégienne.</p>	<p>Nouveauté ! A découvrir...</p>
<p><b>Coulanges traditionnel 2008</b> <span style="color: red;">■</span>            [AOC Bourgogne Coulanges-la-Vineuse rouge]            Sélection de Pinot Noir souple.            →Gouleyant, aux arômes d'amande et de cerise.</p>	<p>A boire jusqu'en 2014, frais ou chambré (14-16°C), avec un Chapon rôti aux pommes, des Lasagnes de Thon, du Jambon à la chablisienne.</p>	<p>Médaille de bronze au Concours des Vins du Grand Auxerrois 2009            Bourgogne Aujourd'hui, Avril 2008</p>
<p><b>Tête de Cuvée 2007</b> <span style="color: red;">■</span>            [AOC Bourgogne Coulanges-la-Vineuse rouge]            Pinot Noir aux tannins corsés,            10 mois de fûts, douces notes de vanille et de réglisse.            →Fruité et rond. Belle structure.</p>	<p>A boire jusqu'en 2015, chambré (15-18°C), avec un Coq au vin, une Blanquette de Veau à l'ancienne, un moelleux au chocolat si l'accord vous sied.</p>	<p>Burgondia d'Or 2009</p>
<p><b>Château d'Escolives 2006</b> <span style="color: red;">■</span>            [AOC Bourgogne Coulanges-la-Vineuse rouge]            90% Pinot Noir, 10% César, 12 mois en fûts.            →Intense et structuré, très prometteur.</p>	<p>A boire entre 2009 et 2018, chambré (16-18°C), avec une Gigue de Chevreuil aux aïelles, un Pavé d'Autruche au poivre vert, un Epoisses affiné au Marc.</p>	<p>Médaille de <b>Bronze</b> (Paris 2008),            Burgondia d'<b>Or</b> 2008            Tastevinage du Clos Vougeot 2009</p>
<p><b>Château d'Escolives 2005</b> <span style="color: red;">■</span>            [AOC Bourgogne Coulanges-la-Vineuse rouge]            90% Pinot Noir, 10% César, 12 mois en fûts,            →Riche, ample et persistant.</p>	<p>A boire jusqu'en 2017, chambré (16-18°C), avec un Filet Mignon de Veau doré au miel, une Poêlée de Girolles ou un fromage crémeux.</p>	<p>Burgondia d'<b>Or</b> 2008            Sélectionné par 1001degustations.com</p>
<p> <b>Château d'Escolives 2002 - Réserve</b> <span style="color: red;">■</span>            AOC Bourgogne Coulanges-la-Vineuse rouge]            90% Pinot Noir, 10% César, 18 mois en fûts.            →Douceur épicée aux fruits rouges.</p>	<p>A boire jusqu'en 2012, chambré (16-18°C), avec un Bœuf Bourguignon, une Daube de Sanglier au lard, ou du Canard aux olives.</p>	<p>Pour apprécier pleinement ses arômes, pensez à ouvrir ce vin entre 4 et 12h à l'avance.</p>
<p><b>Ratafia de Bourgogne</b> <span style="color: red;">■</span>            Liqueur apéritive à base de jus de raisin et de Fine de Bourgogne, 17.5 % d'alcool.            →Doux et très fruité.</p>	<p>A boire jusqu'en 2027, frais (8-12°C), en apéritif ou sur une Terrine de Foie gras aux pruneaux, un Gratin de Fruits rouges</p>	<p>Incroyablement fruité !</p>
<p><b>Fontaines à Vin</b> <span style="color: red;">■</span>            [AOC Bourgogne Coulanges-la-Vineuse Rouge]            [AOC Bourgogne Aligoté]            →Fruité et gouleyant.</p>	<p>A boire frais (10-12°C) pour le blanc (14-16°C) pour le rouge.            Pratique, idéal au quotidien comme pour les fêtes entre amis.</p>	<p>Un emballage de 5 L pratique pour le service au verre ou à la carafe.</p>

## Coffrets COLLECTION – Vins de Réserve

**La dégustation verticale** consiste à déguster plusieurs millésimes d'une même cuvée de garde, du plus jeune au plus mûr, afin d'apprécier l'amélioration d'une cuvée à travers les années... sans attendre davantage ! Nous vous proposons ;

- Série limitée « **Château d'Escolives** » : les 6 meilleurs millésimes de 1999 à 2006.
  - Série limitée « **Tête de Cuvée** » : les 6 meilleurs millésimes de 1998 à 2005.
- Présentées en coffrets bois sérigraphiés.

Pour toute information sur nos vins, de la conservation à la dégustation, contactez nous : 03 86 53 35 28 ou [contact@domaineborgnat.com](mailto:contact@domaineborgnat.com)