

---

## LES COLLINES DE CESSET

---



### Accords mets et vins

A déguster sur des viandes rouges grillées ou cuisinées.

### Détails

**Domaine** : Les Collines de Cesset  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2017  
**Degrès** : 12,5 %  
**Viticulture** : En conversion  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Gamay, Pinot noir  
**Région** : Centre Loire  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Saint-Pourçain  
**Nom du Vigneron** : Jean Teissède

### Caractéristiques

**Terroir** : Argilo Calcaire  
**Cépage** : Gamay 75% et Pinot 25%  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : Bio & biodynamie  
**Vinification** : En cuve inox - Macération péliculaire de 15 jours  
**Elevage** : 9 à 12 mois en cuve béton

### Dégustation

**Robe** : Rubis  
**Nez** : Fruits rouges et poivre noir  
**Bouche** : Fraîcheur, rondeur et gourmandise, le tout sur une jolie finesse de fruit  
**Finale** : Sur le fruit et les épices  
**Garde** : 3-4 Ans  
**Température de service** : 13-15°

### HISTOIRE DU DOMAINE

Situé sur le plus vieux vignoble d'Auvergne, les Collines de Cesset surplombe, sur des coteaux à 380 m d'altitude, la ville de Saint Pourçain sur Sioule dans l'Allier. Le vin de Saint Pouçain était servi à la table des Rois de France ainsi qua la Cour des Papes d'Avignon. En 2017, les Collines de Cesset, dans le respect d'une agriculture biologique, dévoile son premier millésime.

