



JEAN-BAPTISTE DUPERRAY

COTEAUX BOURGUIGNONS Les Deux Complices

Frais & Fruité | Fresh & Fruity



Sols argilo-calcaire, marneux.
Travail raisonné et manuel, inter-rangs
enherbés

Clay-limestone, marl soils.
Reasoned and manual work, grassed
inter-rows



50% Gamay & 50% Pinot Noir
Vendanges manuelles

50% Gamay & 50% Pinot Noir
Hand-picked harvests



Vinification à basse température,
macération 10-12 jours, élevage en cuve
de ciment et fût de chêne

Vinification at low temperature,
maceration 10-12 days, aging in cement
vats and oak barrels



Viandes rouges, viandes blanches,
grillades, apéro dînatoire, légumes,
fromages à pâtes pressées cuites,
fromages à pâtes molles à croûtes
fleuries, desserts aux fruits desserts.

Red meats, white meats, grilled meats,
dinner aperitifs, vegetables, cooked
pressed cheeses, soft cheeses with
bloomy rinds, fruit desserts.



Degrés alcool : 13%
A déguster Best enjoyed between 13°
and 15°

Alcohol content : 13%
To be enjoyed Best enjoyed between
13° and 15°



Potentiel de garde Jusqu'à 3 ans dans
de bonnes conditions

Storage potential Up to 3 years in good
conditions



Fruité Fruity	■ ■ ■
Structure Structure	■ ■ ■
Fraîcheur Freshness	■ ■ ■
Boisé Woody	■ ■ ■