



IGP Crème de Cassis de Bourgogne 2016 Sélection Parcellaire au lieu dit « Au champ Gonot »

Crème de Cassis de Bourgogne « Au champ Gonot »

Concœur est connu depuis longtemps pour ces sols limoneux et argileux-calcaire très favorables à la culture du cassis. Isabelle et Sylvain Olivier ont souhaité exprimer le caractère de ce terroir appelé climat chez nous, en Bourgogne. A chaque époque de l'année, nous apportons soin et rigueur à cette parcelle plantée en 1999 avec la variété Noir de Bourgogne. « C'est notre plus noble parcelle, -affirme Camille, un des fils de la maison- il faut la respecter et permettre au cassis d'en exprimer le caractère ». La cuvée parrainée par Maxime Brunet, sommelier au restaurant William Frachot deux macarons Michelin à Dijon, a pour objectif de répondre humblement à cette idée.

816 flacons numérotés, cirés, signés et mis en coffrets bois accompagnés d'une note de dégustation. Acquisition possible sous allocation.

