



BOURGOGNE

Rosé



- *Couleur* : Rosé
- *Degré* : 12 % vol.
- *Cépage* : Pinot Noir
- *Millésime* : 2017
- *T° de service* : 12-14°C
- *Garde* : 2 ans

- *Sol* : datant du Jurassique supérieur, alternance de marne et calcaire du Kimméridgien permettant un enracinement en profondeur et donc une bonne expression du terroir.

- *Vinification* : Rosé de presse. Transfert du moût en cuves par gravité. Débourageage statique de 24 heures. Levurage puis fermentation environ 10 jours avec contrôle des températures inférieures à 20°C pour favoriser l'expression des arômes de fruits frais. La dégradation malolactique est enclenchée par chauffage du chai et conduite en cuves inox. L'élevage se poursuit quelques mois dans ces cuves. Les opérations de filtration et de mise en bouteille sont réalisées au domaine.

- *Dégustation* :

- Aspect visuel : robe rose saumonée, limpide et brillante.
- Aspect olfactif : Dominante fruitée, arômes de pêche, poire et petits fruits rouges.
- Aspect gustatif : Généreuse et fruitée soutenue par une pointe d'acidité, finale douce et persistance aromatique.

- *Accords mets et vins* : ce rosé accompagnera parfaitement vos entrées (crudités, charcuterie) mais aussi vos viandes blanches et rôties. Il sera également idéal pour vos soirées barbecue, pizzas ou pour vos apéritifs !