

# Coteaux Bourguignons Rouge

## « Nathalie »

2018 - AOP

### Le Terroir

Plusieurs parcelles de coteaux exposée plein Sud, de structure argilo-calcaire.

### Le Cépage

Gamay noir à jus blanc de plus de 20 ans.

### Le mode de culture

Densité de plantation 6 600 pieds / HA, avec enherbement contrôlé entre rang, conduit sur fil inox, taille guyot de 6 à 8 yeux sur la baguette, avec un porteur à 2 yeux. Notre démarche en lutte raisonnée nous permet de contrôler la vigne, et de limiter les traitements et rendements moyen d'environ de 50 HL.

### La vinification

Vendangé à la machine, éraflée, puis après une mise en cuve, macération de 9 à 10 jours avec maîtrise rigoureuse des températures à 26-28°C, pressurage pneumatique et élevage de 4 mois Filtration légère sur terre de Kieselguhr.

### La cuvée

Cette cuvée pleine et fruitée, confère un caractère jovial à ce vin. C'est un vin plaisir à consommer avec des amis autour d'un bon barbecue. En général les dames apprécient sa structure souple et fine sans tannins marqués. Ce millésime pourra être conservé 3 à 4 ans.

### Mets et vins

Ce vin plaisir est à consommer avec des grillades, des plats cuisinés, des charcuteries, à servir pas trop frais 14° à 15°C.

### La présentation

En bouteille bourgogne teintée de 75 cl.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

Magnum Tradition.

En bag in box rempli sous vide de 5 litres et 10 litres.

Adhérent Gencod Ean France

Société Civile au capital de 30 490 €  
363 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France  
Tél : 04.26.00.36.58

E-mail : [didier.pouget@domaine-de-rotisson.com](mailto:didier.pouget@domaine-de-rotisson.com)  
Site : [www.domaine-de-rotisson.com](http://www.domaine-de-rotisson.com)

