

Coteaux Bourguignons Rouge

« De l'Amour et du Vin »

2018 - AOP

Le Terroir

Un terroir d'exception, situé à 320 m d'altitude, sur des sols de structure argilo calcaire.

Le Cépage

Gamay noir à jus blanc de plus de 50 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 de 40 HL / HA.

La vinification

La vendange est effectuée tardivement, afin de récolter des raisins à pleine maturité. Nous pratiquons une fermentation longue afin d'extraire au maximum du corps et du fruit. Un élevage minutieux et avec « Amour », nous permet de présenter une cuvée d'exception.

La cuvée

Cette cuvée « De l'Amour et du Vin », est charnue, croquante, très griotte. La bouche pinote à souhait et est d'une belle longueur.

Mets et vins

Servir de 16 à 17°C, carafier de préférence, à consommer avec une bonne côte de bœuf ou des plats cuisinés avec « Amour ».

La présentation

En bouteille bourgogne grand cru, teinte antique de 75 cl.
Carton à rabat de 6 bouteilles.
En magnum antique ciré.

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
Site : www.domaine-de-rotisson.com

