

Coteaux Bourguignons Rosé

« Rosé Clair »

2020 - AOP

Le Terroir

Argilo-calcaire et de texture limono-argileuse.

Le Cépage

Gamay noir à jus blanc, vignes de 30 ans, aire d'appellation bourgogne.

Le mode de culture

Densité de plantation 6 600 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 6 à 7 yeux, lutte raisonnée, rendement moyen de 50 HL / HA, récolte manuelle et tri sélectif en vigne.

La vinification

Légère macération pelliculaire d'une nuit, puis un pressurage direct et léger permettant d'extraire les meilleurs arômes primaires et une couleur rose pâle. Longue fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température + ou - 16°C. Fermentation malolactique totale. Filtration légère sur terre de Kieselguhr.

La cuvée

D'un rose clair, aux notes de fruits bien frais, offrant une bouche ronde et harmonieuse. A servir à 10 °C.

Mets et vins

Accord parfait sur les plats d'été, grillades, carpaccio, poissons, saumon fumé et aussi pour un apéritif désaltérant

La présentation

En bouteille bourgogne blanche de 75 cl
Carton à rabat de 6 bouteilles.
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
Site : www.domaine-de-rotisson.com