

Bourgogne Rosé

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

D'une robe rose soutenue et intense, ce Bourgogne Rosé étonne par la puissance de ses arômes persistants. La bouche intense et chaleureuse se développe longuement.

Servi bien frais à l'apéritif avec quelques gouttes de crème de cassis, il vous accompagnera tout au long du repas, en agrémentant les salades d'été, les brochettes et la traditionnelle côte de bœuf.



Fiche technique

Superficie en production au domaine	27 a 10 ca
Sol	Terrains jurassiques avec graviers et cailloutis calcaires sur argile profond
Encépagement	100 % Pinot Noir
Age moyen de la vigne	35 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	100 %
Elevage	Cuve inox