

DOMAINE DU Château DE ROUGEON



BOURGOGNE

Rosé

Cépage : Pinot Noir / *Sol* : Argilo calcaire
Âges du vignoble : 10 ans / *Densité* : 8000 pieds/ha



Conduite

Taille : en guyot, et en cordon suivant les parcelles enherbement depuis 20 ans et culture sous les ceps pour un respect du sol et limiter l'érosion. Dominique Bouchard surveille et entretient la vigne jusqu'au vendanges pour le bon déroulement du cycle biologique afin d'exprimer pleinement ses nuances de millésimes en millésimes.



Dégustation

Le compagnon de votre été, un rosé très aromatique avec une couleur soutenue. À servir entre 9°C et 12°C.
Potentiel de garde : 1 à 2 ans.



Vinification

Vendanges mécanique, le bourgogne rosé est élaboré à partir de Pinot Noir, la fermentation est réalisée à base température pour une extraction des arômes de fruits rouges. Sous la responsabilité d'Isabelle Bouchard.



Suggestion mets vins

À déguster à l'apéritif, sur des plats d'été, salades, viandes blanches.