

DOMAINE DU Château DE ROUGEON



BOURGOGNE ROUGE

Pinot Noir

Cépage : Pinot Noir / *Sol* : Argilo calcaire
Âges du vignoble : 25 ans / *Densité* : 8000 pieds/ha



Conduite

Taille : en guyot, enherbement depuis 5 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

Vin rouge riche en couleur, note de fruits rouges évoluant vers le pruneau cuit, personnalité élégante, structure fine et légère en bouche.. À servir entre 17°C et 18° C. Potentiel de garde : 5 ans.



Vinification

Vendanges mécanique, égrappage total, macération préfermentaire, pigeage manuel, la fermentation maîtrisée et un pressurage doux assure une vinification optimale. La cuvaison peut durer de 6 à 10 jours puis l'élevage est réalisé durant 8 à 12 mois en cuve inox thermo régulée, afin de préserver les arômes du raisin. Pas d'élevage en fûts pour préserver les arômes naturels du vin. Sous la responsabilité d'Isabelle Bouchard.



Suggestion mets vins

Charcuterie fine, entrecôte et viandes marinées en sauce, gibiers, fromages à saveur corsée, filets de rougets ...