

DOMAINE DU Château DE ROUGEON



BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

Cuvée la chapelle

Cépage : Pinot Noir - Gamay / *Sol* : Argilo calcaire
Âges du vignoble : 15 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

Sous des reflets fuchsia il a son coté léger, frais et fruité (cerise framboise). À servir entre 15°C et 17° C.
Potentiel de garde : 3 ans.



Vinification

Le Passetoutgrain est le seul assemblage de bourgogne 2/3 de Pinot Noir et 1/3 de Gamay. Vendanges mécanique, égrappage total, macération pré fermentaire, 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, compagnon idéal des casse-croûtes, buffets, campagnards et barbecue ...

Château de Rougeon - 71390 Bissey-sous-Cruchaud - France

☎ +33 (0)3 85 92 02 54 / 📠 +33 (0)6 60 47 82 17 / chateauderougeon@gmail.com / www.chateauderougeon.com