

# Hommage

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE



*Cépage : Pinot Noir / Sol : Argilo-calcaires*  
*Age du vignoble : 50 ans / Densité : 9500 pieds/ha*

Cuvée hommage à Dominique Bouchard, vigneron à l'origine de la reconstitution du domaine, qui nous a légué tout son savoir-faire.



## Vignoble

Vieille parcelle de Pinot Noir conduite Guyot simple et cordon de royat. Les inter-rangs sont enherbés naturellement et le sol est griffé sous les pieds. Ces techniques permettent de prévenir l'érosion et garantir une biodiversité optimale dans nos parcelles. Nous cultivons la vigne en respectant son cycle biologique afin d'exprimer pleinement ses nuances de millésimes en millésimes.



## Vinification

Nous récoltons les parcelles à pleine maturité en faisant des dégustations de baies chaque jour. La récolte peut être manuelle ou mécanique suivant le millésime. Elle commence tôt le matin pour assurer de récolter des raisins frais. Elle est égrappée partiellement. Macération pré-fermentaire à basse température, pigeages manuels quotidiens pour remettre le marc en contact avec le jus, avoir une extraction tout en douceur et préserver les arômes. La fermentation dure environ 8-10 jours. Le décuvage est fait par gravité suivi d'un pressurage doux. Les jus de presse et jus de goutte sont assemblés. Fermentation malo-lactique naturelle et élevage de 10 mois, 40% en cuve et 60% en vieux fûts de chêne.



## Dégustation

Vin rouge riche en couleur, Un nez complexe aux notes de fruits rouges évoluant vers les fruits confits. En bouche, structure fine avec une belle finale.

A servir entre 17 °C et 18 °C.

Potentiel de garde: 5 à 8 ans.



## Suggestion mets vins

Accompagnez de plats charnus et généreux comme un pot au feu de cerf, un agneau de sept heures ou même un tajine.

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

+33 (0)3 85 92 02 54 / +33 (0)6 95 93 06 71 / [contact@chateauderougeon.com](mailto:contact@chateauderougeon.com) / [www.chateauderougeon.com](http://www.chateauderougeon.com)