



Bourgogne Rosé

Appellation régionale de Bourgogne

Cépage : 100% Pinot Noir

Terroir : Côteaux les plus ensoleillés avec une exposition Sud-Est, sous-sol argilo-calcaire du Kim-méridgien.

Vinification : Egrappage, triage, courte macération (24 à 48 heures) puis pressurage et fermentation en cuve inox thermorégulée.

Elevage : Cuve Inox

Dégustation : Robe rosée teintée de reflets oranges. Arômes de fruits rouges accompagnés par la classique minéralité de nos terroirs.

Garde : De 1 à 4 ans

Accompagnement : En apéritif ou tout au long d'un repas., avec des salades composées , des plats relevés, des grillades ou pizzas.

Température de service : 12 à 13°C



Domaine des Remparts
6 route de champs
89530 St Bris le Vineux

www.domaine-des-remparts.com