



AOP BOURGOGNE

DOMAINE DE ROTISSON

Rouge



Cépages : Gamay noir à jus blanc de plus de 20 ans et 10% de Pinot noir.

Sol : argilo calcaire

Vinification & Élevage : vendangé à la machine, éraflé puis mise en cuve et macération de 9 à 10 jours avec maîtrise rigoureuse des températures à 26-28°C. Pressurage pneumatique et élevage de 4 mois. Filtration légère avant la mise en bouteille.

Dégustation :

Cette cuvée pleine et fruitée, confère un caractère jovial à ce vin. C'est un vin plaisir à consommer avec des amis autour d'un barbecue par exemple. En général les femmes apprécient sa structure souple et fine sans tanins marqués. Possibilité de garde 3 à 4 ans. Ce vin plaisir est à consommer avec des grillades, des plats cuisinés, des charcuteries.
Servir à 14/15°C.