

## Bourgogne rosé

Appellation d'Origine Protégée

In 1937 eingeführt

Produktionsfläche : 1700 ha (rot und rosé)

In 3 Departements :

- Departement Yonne : 54 Dörfer.
- Departement Côte-d'Or : 91 Dörfer.
- Departement Saône-et-Loire : 154 Dörfer.

Weinlese : 58 hl/ha.

Rebsorte : Pinot noir

Pinot Noir : 35 % der Burgunder Rebsorten.

Typisch burgundisch, gibt kompakte Trauben von einem schönen violetten Schwarz. Die engen Trauben enthalten einen süßen farblosen Saft.

Weinreife : Edelstahltank,  
auf Weintrub zwischen 6 bis 12 Monaten  
12 % vol.

Unsere Produktionsfläche : 0,4268 ha

Lage : Montallery « Les Veaux »



Medaille :



Gold Medaille - Bourgogne rosé - Jahrgang 2022 : Note 86/100  
« Altrosa verwelkte Farbe, hellgraue Reflexe. Duft von roten Früchten und Blumen (Iris), Hauch von süßen Gewürzen. Am Gaumen ein angenehmer Angriff mit einer hohen Säure-Frische. Finale mit angenehmem mineralischen Salzgehalt. Mit gegrilltem Fisch trinken.»

**Fruchtiger Wein (rote Früchte) naschhaft.**

**Trinkreife : Jung trinken, innerhalb von 2 Jahren**

**Serviertemperatur : Zwischen 8 und 10°C**

*Mit eher delikaten und mittelaromatischen Gerichten trinken : Gemüse in Salat, Pasteten, Geflügel, Fisch. Im Sommer, Ihre Aperitife und Grillpartys begleitend.*