

Bourgogne rosé

Appellation d'Origine Protégée

Créée le 31 juillet 1937

Env. 1700 ha en production (rouge et rosé)

Sur 3 départements :

- Département de l'Yonne : 54 communes.
- Département de la Côte-d'Or : 91 communes.
- Département de Saône-et-Loire : 154 communes.

Rendement limité à 58 hl/ha.

Cépage : Pinot noir

Le Pinot Noir (35% de l'encépagement bourguignon), bourguignon de naissance, donne des grappes compactes d'un joli noir violacé dont les petits grains serrés contiennent un jus incolore et sucré.

Elevage : cuves inox, sur lie fine entre 6 à 12 mois

12 % vol.

Notre production : 1,5751 ha

Communes : Montallery & Quenne & Jussy

Lieu-dit : « Les Veaux » « Sur Moury » « Côte des Prés »



Récompenses :



Médaille d'Or - Bourgogne rosé - Millésime 2022 : Note 86/100

« Robe rose ancienne fanée, reflets gris clair. Nez de fruits rouges et de fleurs (iris), touches d'épices douces. Attaque en bouche plaisante d'une grande fraîcheur acidulée. Finale révélant une plaisante salinité minérale. Servir sur des poissons grillés. »

Vin fruité (petits fruits rouges) et friand

A boire jeune, dans les 2 ans

A déguster entre 8 et 10°C

A déguster avec des mets plutôt délicats et moyennement aromatiques : légumes en salade, tourtes, volailles, poissons. L'été, pour accompagner vos apéritifs et barbecues.