

BOURGOGNE

ROSÉ



Couleur brillante, rose pale. Bouquet fruité, présentant de riches arômes de cassis, de cerises griottes, framboises et mûres, auxquels s'ajoutent des senteurs florales et réglissées voire poivrées. Au palais, les tanins se fondent



Garde de 2 à 4 ans. Sympathique à boire dans sa jeunesse et sa fraîcheur.



Suggestions d'accompagnement : Salades, Barbecue, Aperitif, Viande Blanche, volaille, gibier

Cépage : 100% Pinot Noir

Origine : Village de PRÉHY,

Exposition : Exposition sud-Ouest

Terroir : Portlandien, couche supérieure du Jurassique, Argilo-Calcaire

Age des vignes : 55 ans

Densité : 8 000 ceps par Hectare

Taille : Guyot Simple

Rendements : 40 hl/ha

Culture : Raisonnée

Degré Alcool : 12 % vol

VINIFICATION

- Vendanges mécaniques
- Pressurage direct, Presse immédiate la vendange issue de raisins rouges à chair blanche est pressée directement. Débourageage naturel par le froid, fermentation thermorégulées et élevage sur lies fines
- Fermentation alcoolique préfermentaire a froid et Malolactique totale
- L'élevage se fait 100% cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin (environ 6 mois).
- Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

DOMAINE CELINE & FREDERIC GUEGUEN

31 grande rue de Chablis 89800 PRÉHY

Tél : 03 86 41 45 06 P : 06 08 74 63 85

contact@chablis-gueguen.fr www.chablis-gueguen.fr