

## Fiche Technique

### BOURGOGNE Rosé

19, Rue du Faubourg Bretonnière  
21200 Beaune  
France

[christine@coudurierjung.com](mailto:christine@coudurierjung.com)  
[www.coudurierjung.com](http://www.coudurierjung.com)



**Type :** vin tranquille  
**Couleur :** Rosé  
**Millésime :** 2013  
**Cépages :** Pinot noir 100%  
**Degré d'alcool :** 12,5% Vol  
**Designation :** AOC  
**Format :** 750 ml  
**Bouchon :** liège  
**Contenant :** verre blanc

**Garde :** prêt à boire.

**Sol :** la vigne occupe les versants des vallées incisant les plateaux calcaires du Jurassique, avec un substrat identique à celui de la Côte. Les sols argilo-calcaires résultent de l'altération des calcaires et des marnes du substrat.

**Viticulture :** Vignes hautes et enherbées entre les rangs. Viticulture en lutte raisonnée. Les produits de traitement sont sélectionnés et les doses raisonnées. Vendange mécanique des raisins.

**Vinification :** Rosé de presse. Transfert du moût en cuve par gravité. Débourageage statique de 24 heures. Levurage puis fermentation environ 10 jours avec contrôle des températures inférieures à 20°C pour favoriser l'expression des arômes de fruits frais. La dégradation malolactique est enclenchée par chauffage du chai et conduite en cuves inox. L'élevage se poursuit quelques mois dans ces cuves. Les opérations de filtration et de mise en bouteille sont réalisées au domaine.

#### Dégustation:

- Œil : couleur éclatante, cuivrée, reflets saumonés.
- Nez : arômes à dominante pamplemousse ainsi que des notes de fraise et de pêche.
- Bouche : ronde et gouleyante avec une finale fraîche, fruitée et croquante..

**Accord mets et vins :** ce Bourgogne Rosé accompagnera parfaitement vos entrées (crudités, charcuterie) mais aussi vos viandes blanches et rôties. Il sera le compagnon idéal pour vos soirées pizzas, barbecues et vos apéritifs !