

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune « Rosé d'Orches »

Notre Vin Rosé est élaboré à partir de raisins provenant des vignes de Bourgogne Hautes Côtes de Beaune. Cette aire d'appellation a pour caractéristique d'être à des altitudes supérieures à celles de la Côte de Beaune. La parcelle du Domaine se situe juste au-dessus du hameau d'Évelle, en forte pente elle passe de 440 mètres à 490 mètres et est dominée par un petit bois puis une falaise de 50 mètres de haut, elle est plantée pour une partie en Pinot Noir et pour l'autre en Chardonnay.



Caractéristiques :

Terrain : Argilo – calcaire caillouteux, la roche affleure à de nombreux endroits.

Exposition : Sud est.

Vigne : Vigne âgée de 30 ans.

Cépage : Pinot Noir.

Vinification : Vendange manuelle en caisses, triée sur table à réception. Une partie de la cuvée provient de raisins pressés directement après vendanges. Rosé de saignée prélevé après 12 à 18h de macération. Aucun produit œnologique n'est ajouté. Fermentation en fûts de chêne en levures indigènes, sans soufre.

Élevage : 6 mois en fûts de chêne, décantation naturelle en fût, pas de filtration ni de collage avant la mise.

Mode de culture :

La vigne est enherbée sur quasiment toute la surface pour limiter l'érosion et favoriser la biodiversité, elle est menée en viticulture raisonnée.

Dégustation

Robe : rose grenadine.

Nez : fruits bien mûrs, bonbon anglais.

Bouche : fruitée, gourmande et souple.

Accord Mets et Vins

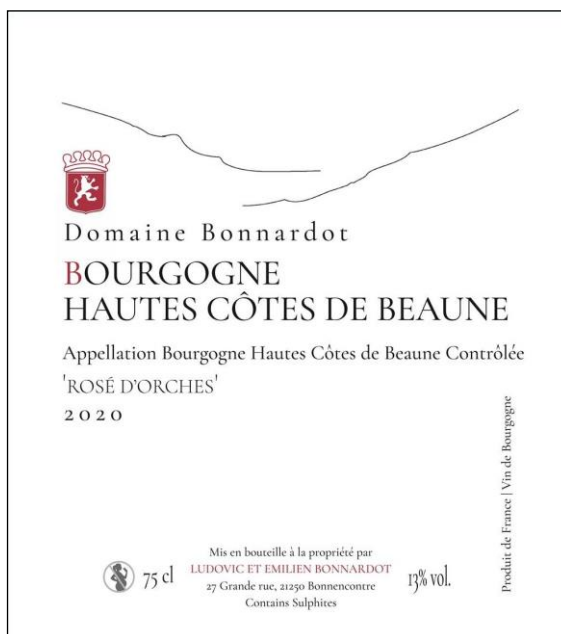
Charcuterie.

Viande grillée.

Fromages frais.

Service

Entre 8° et 10°.



Domaine Ludovic et Émilien BONNARDOT – 27 Grande Rue 21250 BONNENCONTRE

Tel : +33 (0)3.80.36.31.60 Mob : +33 (0)6 25 61 41 50

ludovic-bonnardot@orange.fr