

Coteaux Bourguignons Rosé 2023

Bien loin de la Provence, le Domaine Verret élabore un Coteaux Bourguignons Rosé. Issu du Gamay et des terroirs du Nord de la Bourgogne, ce vin offre le fruit et la tendresse des grands rosés mais aussi l'empreinte distinctive et unique qui fait les grands vins de Bourgogne.



Vignes

Commune: Saint-Bris-le-Vineux

Appellation d'origine contrôlée : Coteaux bourguignons

Culture : certifiée HVE et en conversion Bio Terroir : sols argileux, calcaires, peu épais

Superficie du vignoble : 1,10 ha

Cépage : Gamay

Âge moyen des vignes : 50 ans Parcelles : Chérevie, La Canne Date de récolte : 16 septembre 2023

Vinification & Elevage

Récolte: mécanique

Rendement moyen: 67 hl/ha

Vinification: pressurage direct pneumatique doux, débourbage à froid,

levures indigènes, fermentation thermorégulée.

Élevage : cuve inox

Dégustation

Le nez est délicat et expressif, dévoilant des arômes de fruits rouges frais tels que la fraise, la framboise et une touche de pêche blanche. Des nuances florales discrètes (rose, violette) complètent l'ensemble. En bouche, l'attaque est fraîche et légère, soutenue par une acidité qui confère une belle vivacité. La texture est souple, avec des arômes de fruits rouges qui évoluent sur des notes légèrement acidulées et croquantes. La finale est ronde et fruitée, marquée par une belle persistance.

Accords Mets &Vins

Énergique et charmeur, il accompagnera vos moments de convivialité. Il trouvera sa place servi avec du melon et du jambon du Morvan mais aussi avec quelques tempuras de crevettes ou calamars frits.

C'est le rosé parfait pour accompagner tous vos apéros d'été.

Note du millésime

Le millésime 2023 en Bourgogne du Nord a été un millésime généreux et solaire, marqué par un hiver doux suivi d'un printemps frais, retardant légèrement le cycle de la vigne. L'été instable, avec des épisodes de grêle en juillet, a nécessité un tri rigoureux des raisins. Cependant, une maturation sous un temps chaud et sec en fin de saison a permis d'atteindre un bel équilibre entre fraîcheur et maturité.

