

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

Vinification & Elevage

Récolte : mécanique
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 2025 en Bourgogne du Nord a été un millésime solaire et généreux, marqué par un hiver doux suivi d'un printemps frais, retardant le cycle de la vigne. L'été instable, ponctué d'épisodes de grêle en juillet, a nécessité un tri rigoureux des raisins. Heureusement, une maturation sous un temps chaud et sec en fin de saison a permis d'obtenir des raisins de qualité avec une belle concentration aromatique.



Domaine Verret
14 route Champs
89530 Saint-Bris-Le-Vineux
+33 3.86.53.31.81

Coteaux Bourguignons Rosé 2025

Far from Provence, Domaine Verret produces a Coteaux Bourguignons Rosé. Made from Gamay grapes and grown in the terroirs of northern Burgundy, this wine offers the fruitiness and delicacy of great rosés, but also the distinctive and unique character that defines great Burgundy wines.



Vines

Municipality: Saint-Bris-le-Vineux
 Appellation of Origin: Coteaux Bourguignons
 Cultivation: Certified HVE (High Environmental Value) and in organic conversion
 Terroir: Shallow clay and limestone soils Vineyard area: 1.10 ha
 Grape variety: Gamay
 Average vine age: 50 years
 Plots: Chérévie, La Canne

Winemaking & Aging

Harvest: mechanical.
 Vinification: gentle pneumatic direct pressing, cold settling, indigenous yeasts, temperature-controlled fermentation.
 Aging: stainless steel tank

Tasting

The nose is delicate and expressive, revealing aromas of fresh red fruits such as strawberry and raspberry, with a touch of white peach. Subtle floral nuances (rose, violet) complete the bouquet. On the palate, the attack is fresh and light, supported by acidity that lends a lovely vibrancy. The texture is supple, with red fruit aromas evolving into slightly tart and crisp notes. The finish is round and fruity, marked by a beautiful persistence.

Culinary & Wine Pairing

Energetic and charming, it will enhance your convivial moments. It pairs well with melon and Morvan ham, but also with some shrimp tempura or fried calamari.

This is the perfect rosé to accompany all your summer aperitifs.

Vintage rating

The 2025 vintage in Northern Burgundy was a sunny and bountiful one, marked by a mild winter followed by a cool spring, which delayed the vine's growth cycle. The unstable summer, punctuated by hailstorms in July, necessitated rigorous grape sorting. Fortunately, ripening under warm, dry conditions at the end of the season resulted in high-quality grapes with excellent aromatic concentration.



Domaine Verret
 14 route Champs
 89530 Saint-Bris-Le-Vineux
 +33 3.86.53.31.81