

CHABLIS
gueguen
CELINE FREDERIC

BOURGOGNE ROSÉ
PINOT NOIR

LA PARCELLE

La parcelle se situe dans le village de Saint-Bris-le-Vineux sur le Portlandien, la couche supérieure du Jurassique composée de calcaire, avec une exposition Nord-ouest.

Âge moyen de la vigne : 25 ans
Rendement : 40hL/ha

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture ayant obtenu le label HVE niveau 3, ce qui se traduit par les labours qui permettent d'activer la vie organique et microbienne du sol, un enherbement partiel sur certaines parcelles et l'utilisation d'engrais et de traitements contre les maladies naturels.

LA VINIFICATION

Après un pressurage long et délicat, un débourageage à froid d'une vingtaine d'heures, la fermentation s'est effectuée aux alentours des 16° à 18° celsius à l'aide de levures indigènes.

Nous effectuons la fermentation malolactique sur lies fines de novembre à mi-avril puis un léger collage et une filtration sur terre afin d'obtenir un vin limpide et stable avant la mise en bouteille par nos soins au domaine.

L'élevage se fait exclusivement en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin. Ces cuves sont thermorégulées ce qui permet d'effectuer des fermentations à basses températures afin de développer au mieux les arômes du vin.

LA DÉGUSTATION

Robe rose pâle, exprime au nez des arômes floraux, d'amande et de toast. En bouche, il offre une grande puissance minérale caractéristique du terroir, se terminant sur des notes de fruits rouges frais. Parfait avec des poissons grillés, par exemple de la langoustine au paprika cuite au barbecue.

Doit être servi entre 8 à 10° celsius et à boire dans l'année voire 2 à 3 ans.

