

# Bourgogne Rosé *Deliss'Emma*

## **Vinification et élevage :**

Le Bourgogne Rosé *Deliss'Emma* est un vin rosé provenant d'une parcelle de Pinot noir située à Péronne. Les raisins sont récoltés à la main à maturité optimale en évitant au maximum la trituration et l'oxydation des baies. Le pressurage pneumatique se fait sur grappe entière après une petite macération de 2 à 3 heures permettant d'extraire la couleur. Le moût rosé est mis en cuve et refroidie pour favoriser les échanges aromatiques et le débourage. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve ainsi que l'élevage.

## **Fiche technique :**

Cépage : Pinot noir

Age des Vignes : 35 ans

Superficie : 0.5 ha.

Le terroir : Argilo-calcaire. Exposition Sud-est. Situé à Péronne. *Vignoble en Conversion Agriculture Biologique depuis 2006.* Altitude de 250 mètres.

Millésime : non millésimé

Appellation : Appellation Bourgogne contrôlée

## **Notes dégustation :**

Le Bourgogne Rosé *Deliss'Emma* a une robe unique rose orangée limpide et brillante.

Le nez et très surprenant, il mêle à la fois les agrumes et les arômes de fraise, de cassis et de framboise lui apportant fraîcheur et fruit.

La bouche fraîche et élégante dévoile toute l'expression d'un grand rosé de Bourgogne.

## **Gastronomie :**

Ce Bourgogne Rosé *Deliss'Emma* se dégustera à l'apéritif et accompagnera parfaitement tous les repas d'été. Température idéale de dégustation : 10/12°C.

## **Garde :**

Le Bourgogne Rosé *Déliss'Emma* se déguste jeune pour profiter de toute sa fraîcheur mais on peut le conserver pendant 3 à 4 ans.

