

# **PINOT NOIR ROSÉ**

## *Domaine de Bachellery*

### Pays d'Oc IGP Rosé

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Les jus sont sélectionnés directement dans la benne de transport grâce à un système de double fond, sans aucune intervention mécanique pour récupérer les jus d'égouttage. Ces jus sont rentrés sous protection de gaz carbonique et refroidis à 8° pendant 24 heures pour faire précipiter les pulpes et les clarifier. C'est le débourage. Le jus est mis à fermenter sous l'action de levures spécialement sélectionnées pour leurs propriétés aromatiques.

Vinification sous contrôle de température, en cuve close. La fermentation dure environ 40 jours et les vins sont bâtonnés toutes les semaines pour remettre les lies fines en suspension afin d'aller chercher le plus de gras possible. Elevage trois mois de plus, collage et filtration, puis mise en bouteille.

Titre alcoolique : 13 % alc.

#### CARACTERES DE DEGUSTATION

Issu de cépage Pinot Noir bourguignon, implanté sur des parcelles fraîches, exposées plein nord. C'est un rosé très original qui se caractérise d'abord par une superbe élégance visuelle et olfactive.

Belle couleur claire, brillante et vive, avec des reflets framboise. Nez plaisant dominé par des notes de fruits rouges (framboise, cassis) et d'épices(girofle).

Bouche expressive, désaltérante et dynamique, d'une jolie longueur où l'amateur pourra prendre plaisir à identifier toute la palette des petits fruits rouges acidulés (cranberry, cassis).

#### CONSEILS DU SOMMELIER

Les Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière. Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après l'achat. Ouvrez systématiquement vos bouteilles 2 à 3 heures avant la dégustation.

Ce vin est à boire dès la première année et va s'épanouir pleinement dans les mois à venir. Il accompagne agréablement les verrines, les asperges, le melon, la blanquette de veau, les grillades, la cuisine exotique.

Servir bien frais, entre 10° et 12°.

