

# **Stéphanie Colinot**

## **Vins rouges de l'Yonne**

### **APPELLATION**

#### **Bourgogne Rosé**

Le Bourgogne Rosé est une appellation régionale autorisée et produite dans toute la Bourgogne. Situé dans le département de l'Yonne, précisément dans le grand Auxerrois, ce Bourgogne Rosé est élaboré à base de Pinot noir.

#### **Bourgogne Rosé**

##### ***"Le péché gourmand"***

Cette cuvée, issue de pinot noir, est vendangée manuellement, égrappée totalement, les raisins sont pressés directement après récolte. La fermentation thermorégulée se réalise en phase liquide. L'élevage est fait en cuve inox pendant six mois, après fermentation malo-lactique, le vin est soutiré, puis filtré au kielselghur, afin d'être mis en bouteille rapidement.

Ce Bourgogne Rosé possède des notes de fruits jaunes, essentiellement la pêche. Son élevage en cuve inox favorise ce délicat parfum.

Ce vin se marie avec les grillades estivales, les salades et tartes salées, idéal pour l'apéritif .

A servir bien frais, vers 12°C.

Fruité et gourmand jeune, il peut se garder 2 à 3 ans en cave...