DOMAINE FRANCE DESSAUGE
7, PLACE DE L'EGLISE
71150 CHEILLY-LES-MARANGES
TEL. 06 32 86 05 04 - E-mail: dessauge@free.fr

Bourgogne
Rubis



Origine : La parcelle se situe sur la commune de Cheilly-les-Maranges avec une exposition principalement au sud. Le sol est argilo-calcaire, peu profond, légèrement marneux. Ce climat confère aux rouges issus de Pinot Noir une fraîcheur mettant en valeur le fruité de ces vins.

Terroir : argilo-calcaire à soutenu liasique

Cépage : Pinot Noir

Vinification : La vendange est totalement égrappée et triée. La cuvaison dure une dizaine de jours durant lesquels on veillera à ne jamais trop extraire les tanins naturellement généreux de ce terroir. La vinification sera souple, préférant les remontages aux pigeages trop poussés. 30 % seulement de la cuvée est élevée en fûts de 1 vin et de 2 vins, l'autre partie reste en cuve afin de préserver le fruit de la cuvée, réalisée après un an d'élevage.

Notes de dégustation : Robe claire et fluide, d'intensité moyenne. Nez souple et arrondi : on y sent la mûre et la fraise des bois. Une fraîcheur toute ordonnée ! En bouche, la composition est souple et tendre, et un bel assortiment de fruits conduit un équilibre séducteur et légèrement gourmand. Ensemble plaisant, souplesse et générosité au début, équilibre et soupçon d'âpreté sur la fin, histoire de rappeler le terroir…

Accords : il accompagne les viandes rouges et blanches, barbecues, charcuteries, fromages frais. À boire de suite et dans les 5 ans.

Température de service : 14 à 16 °C

Durée indicative de conservation : jusqu'à 5 ans

Domaine France Dessauge – 7, place de l'Église – 71150 Cheilly-les-Maranges
Tél : 06 32 86 05 04 – Mail : dessauge@free.fr
www.dessauge-bourgogne.fr

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE