

# La Vie en Rose

Vin de France Rosé

Nous faisons partie du territoire le plus méridionale de Bourgogne, et à ce titre, nous nous devons de produire un rosé !

Et ça tombe bien, car le climat chaud et précoce de la région, permet au Gamay Noir d'atteindre de très belles maturités, propice à la production de rosé de qualité.

*La vie en rose*



Vignoble : Le raisin destiné à notre production de rosé pousse dans les sols granitiques des bas de Morgon, où la culture et la cueillette se font à la main.

Vinification : C'est une méthode en pressurage directe dite « méthode côtes de provence ». Le raisin est pressé délicatement juste après récolte, et les jus obtenus sont directement mis en cuve de fermentation, sans aucun ajout.

S'en suit une fermentation lente et à basse température (environ 15 degrés), qui nous permet de préserver toute la fraîcheur et la finesse du fruit.

La mise en bouteille est réalisée dès le printemps qui suit la récolte, toujours dans le but de préserver le maximum de fraîcheur et de fruité.

Dégustation : La vie en rose se caractérise par un style aromatique à dominante de fruits rouges et de notes fermentaires, très rond, il vous laissera en bouche une note fraîche et saline.