



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Rosé de Blanc

Avant-gardiste & unique

La Vigne

Production annuelle 2 500 bouteilles

Cépages 85% Aligoté vieilles vignes, 25% Pinot Noir

Age moyen des vignes Aligoté 60 ans, Pinot Noir 25 ans

Situation Les vignes d'Aligoté sont situées juste à côté de Puligny-Montrachet, à Corcelles-les-Arts et le Pinot Noir est issue de notre parcelle du Château de Laborde.

Vinification et élevage

Ce nouvel arrivant dans la gamme de notre domaine nous a été inspiré par nos "pétillants" voisins. Les grappes d'Aligoté sont soumises à un pressurage "champenois" délicat, par paliers de pression qui permet l'extraction d'un jus sucré et acide. D'autre part, nous réalisons une saignée de Pinot Noir dans une cuve inox maintenue au froid. Ensuite, nous adaptons la quantité de jus de saignée à assembler au moût d'Aligoté pour obtenir cette couleur saumon unique! Fermentation traditionnelle du moût en Rosé en cuve inox avec contrôle des températures.

Notes de dégustation

Couleur Magnifique robe saumon **Nez** Notes de fraises des bois et de pamplemousse **Bouche** Un rosé sec et structuré avec une belle tension.

Accords Mets/Vins Viandes grillées – salades composées

Température de service 9 – 10 °

*L'association inattendue du
Pinot Noir et de l'Aligoté*

