



DOMAINE  
MONGEARD-MUGNERET

# BOURGOGNE ROSÉ

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

SUPERFICIE  
EN PRODUCTION  
AU DOMAINE  
17a 65ca

SOL  
Terrains jurassiques avec  
graviers et  
cailloutis calcaires sur  
argile profond

SITUATION  
DU VIGNOBLE  
Flagey Echezeaux

LIEU-DIT  
"Les Autrots"

ALTITUDE  
240 mètres

ENCÉPAGEMENT  
100% Pinot Noir

ÂGE MOYEN  
DE LA VIGNE  
23 ans

VENDANGE  
Manuelle  
exclusivement,  
tri minutieux

ÉGRAPPAGE  
100%

ÉLEVAGE  
Cuve inox

## *Ce que le vin révèle*

D'une robe rose soutenue et intense, ce Bourgogne Rosé étonne par la puissance de ses arômes persistants. La bouche intense et chaleureuse se développe longuement.

## *Origine et cépage*

Notre Bourgogne Rosé est élaboré à partir du cépage de Bourgogne le Pinot Noir à jus blanc.

La vendange, réceptionnée et soigneusement triée, macère légèrement jusqu'à obtention de la couleur, puis sera rapidement mise sur le pressoir.

La couleur étant déjà fixée, ce jus poursuivra sa fermentation en cuve inox pour devenir le vin rosé que nous avons plaisir à vous présenter.

## *Gastronomie*

Servi bien frais à l'apéritif avec quelques gouttes de crème de cassis, il vous accompagnera tout au long du repas, en agrémentant les salades d'été, les brochettes et la traditionnelle côte de bœuf.



14-16, rue de la Fontaine | 21700 VOSNE-ROMANÉE – FRANCE | Tél. +33 (0)3 80 61 11 95

France - Professionnels & Communication : [info@mongeard.com](mailto:info@mongeard.com)

International : [domaine@mongeard.com](mailto:domaine@mongeard.com)

France - Particuliers & Œnotourisme : [contact@mongeard.com](mailto:contact@mongeard.com)

[WWW.MONGEARD.COM](http://WWW.MONGEARD.COM)