



DOMAINE GÉRARD SEGUIN
GEVREY~CHAMBERTIN

BOURGOGNE ROSE

Vinification

A la veille des vendanges, après de fortes pluies, souvent les raisins se gonflent de jus de façon très importante.

Pour maîtriser cette abondance de jus, une saignée est pratiquée dès l'encuvage : on retire 12 à 15% du jus de la cuvée de pinot noir.

La matière est ainsi concentrée et la proportion entre le jus et la peau du raisin où l'on trouve les tanins est rééquilibrée : le vin rouge obtenu est plus structuré.

Le jus de saignée retiré ne fermentant pas avec la matière solide du raisin, ne prend pas de couleur et reste ainsi rosé.



Dégustation

Les vins de saignées présentent souvent des arômes de fruits exotiques (papayes, litchis) et accompagnent idéalement la charcuterie et les grillades estivales.

Mélangé à de la mûre, de la framboise, du cassis, de la pêche ou même du pamplemousse, il constitue un excellent apéritif.

Le rosé se boit bien frais dans tous les cas.