



DOMAINE  
DU FOUR BASSOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



# CÔTEAUX BOURGUIGNONS ROSÉ

VIN ISSU DE L'ASSEMBLAGE DE SIX PARCELLES  
DE CÔTEAUX BOURGUIGNONS



## SENSATION

Vivacité et fraîcheur,  
ouvert sur les  
agrumes



## DÉGUSTATION

À déguster de 8° à 12°  
À l'apéritif



## ASSOCIATIONS

En accompagnement  
de barbecues...

| SOL : Argilo-siliceux

| EXPOSITION : Majoritairement Sud-Est

| CÉPAGE : 100 % Pinot Noir

| ÂGE DE LA VIGNE : 40 ans en moyenne

| RENDEMENT : 60 hl/ha

| PRODUCTION : +/- 2 000 bouteilles

| VINIFICATION/ÉLEVAGE : Rosé de saignée sur les cuves  
de Côteaux Bourguignons Rouge, en macération.  
Vinification basse température, en cuve inox thermorégulée.  
Élevage sur lie de 6 à 9 mois avant mise en bouteille.

| GARDE CONSEILLÉE : 2 ans

| TEMPÉRATURE CONSERVATION : 10° à 14°

DOMAINE DU FOUR BASSOT

35 Rue des Fougères, 71640 Saint-Mard-de-Vaux

+33 (0)3 85 45 13 04 • contact@domainefourbassot-71.com • www.domainefourbassot-71.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.