

Le Domaine de Rotisson

Au Pays des Pierres Dorées

...

Société Civile au capital de 30 490 €
363 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France
Tél : 04.26.00.36.58
E-mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com
Site : www.domaine-de-rotisson.com



Sommaire

Présentation du Domaine 2

Parutions dans les Guides 4

Fiches techniques 12

Appellations Bourgogne 13

- ▶ Bourgogne Blanc « Les Chères »
- ▶ Coteaux Bourguignons Rosé « Rosé Clair »
- ▶ Coteaux Bourguignons Rouge « Nathalie »
- ▶ Coteaux Bourguignons Rouge « De l'Amour et du Vin »

Appellations Beaujolais 17

- ▶ Beaujolais Blanc « Cuvée Nature des Pierres Dorées »
- ▶ Beaujolais Rosé « Cuvée Nature des Pierres Dorées »
- ▶ Beaujolais Rouge « Cuvée Nature des Pierres Dorées »
- ▶ Beaujolais « Cuvée Prestige Vieilles Vignes »

Noseffervescents 21

- ▶ Crémant de Bourgogne « Cuvée Prestige »
- ▶ Effervescent Rosé « ROZ ÉMOI »
- ▶ Effervescent Rouge « RED DE TOI »

Le Domaine...

Le Domaine de Rotisson, d'une surface de 20 hectares de vignes est situé à Saint Germain Nuelles à 320 mètres d'altitude, au **Pays des Pierres Dorées** dans un terroir faisant parti de la **Grande Bourgogne** et à 25km de Lyon.

Le vignoble est constitué de raisins noirs et de raisins blancs, ayant pour cépages le Gamay Noir, un peu de Pinot noir sur 14 hectares et le Chardonnay sur 6 hectares. Les terrains sont pour partie majoritaire de structure Argilo Calcaire, ce qui donne des vins **tendres et souples**, nos terroirs de Coteaux donnent des vins plus **tanniques** et de **garde**.

Notre vignoble est conduit en **Agriculture Raisonnée**, ayant pour objectif principal de respecter la nature en limitant l'utilisation d'intrant et en pratiquant une politique d'observation du monde végétal et animal, ce qui nous permet d'appliquer une agriculture au plus près de la nature. Notre certification **TERRA VITIS** est obtenue chaque année depuis **2008**.

Le vin issu du Gamay Noir a naturellement un **heureux caractère**, il est frais, débordant de vie, exubérant et fruité, ces belles qualités sont obtenues par une vendange partiellement ramassée à la main et par une vinification pratiquant pour partie l'étonnante macération semi-carbonique, mais aussi des macérations sur vendanges entièrement égrappées. Cette technique permet d'obtenir des vins **parfumés** et **fruités**, ayant de la structure, mais agréables à boire, aussi bien en primeur qu'en vins de garde.

Quant au Chardonnay, utilisé pour notre Bourgogne blanc, le Beaujolais Blanc et notre Crémant de Bourgogne, il nous permet de créer des vins très **expressifs**, pleins de vivacité et de fruits, long en bouche, jouant la partition des **arômes** et de la **finesse**.

Le Domaine produit également ses deux cuvées Rosées, Coteaux Bourguignons et Beaujolais rosé élaborée par pressurage direct afin d'extraire la quintessence des arômes. Ceux-ci étant capable de détrôner gustativement des grands de la région Provence, tant leurs notes **fruitées** sont **expressives**.

Notre culture raisonnée

Depuis plus de **10 ans**, la gestion du végétal au sein de notre vignoble est devenue une priorité. De part ce fait nous sommes d'une façon constante à la recherche, d'une volonté de **conduite naturelle de la vigne** sans perdre de vue l'évolution climatique qui nous accompagne.

C'est pour cette raison que nous pratiquons une agriculture raisonnée et que nous renouvelons notre certification **TERRA VITIS** d'année en année depuis **2008**.

Notre réel objectif : conduire avec les éléments **naturels**, enherber nos sols pour permettre à la **biodiversité** de s'installer et laisser les vers de terre travailler le sol, coloniser nos vignes de larves de coccinelles, laisser se développer les typhlodromes afin d'éviter tous traitements insecticides que nous n'avons pas fait depuis 10 ans, limiter au maximum l'utilisation des intrants, mais conserver toujours une marge de sécurité afin que la vendange soit **belle et saine**.

Lorsque le raisin ramassé est de qualité parfaite et sans maladie, offrant de belles maturités, cela nous permet de vinifier sans souffre, **le plus naturellement possible** et d'être le moins possible interventionniste sur les pratiques œnologiques...

Dans nos vignes au printemps, vous y trouvez des escargots de Bourgogne, des nids d'oiseaux, beaucoup d'insectes utiles et la vigne n'en est que plus belle... quel bonheur de s'y promener...

Le vigneron...

Au travers d'une entreprise dans laquelle il était employé au Canada, Didier POUGET a découvert une marque industrielle qui souhaitait importer ses produits en France. C'est ainsi qu'il créera une structure et deviendra dirigeant d'une entreprise qui comptera jusqu'à une centaine de salariés. Mais il reste un chef d'entreprise toujours **passionné** par le vin, ce qui le conduira à effectuer un virage à 180° : Il quittera alors l'industrie pour se tourner vers l'élaboration et la création de vin. S'en suivent formations, obtention à Mâcon du brevet d'exploitant agricole puis acquisition d'un domaine viticole, en **1998** : Le Domaine de Rotisson. Didier POUGET dispose aujourd'hui de **20** ans d'expérience dans l'élaboration du vin et la conduite de vignoble.

Nos Citations



Votre fidélité nous encourage à toujours aller de l'avant, à la recherche permanente de la qualité.

De nombreux guides saluent notre travail. Vous trouverez, cette année encore, nos cuvées sélectionnées par les guides.

2021

Le Guide Dussert Gerber 2021

Superbe Beaujolais Rouge Cuvée Nature des Pierres Dorées 2018, gamay noir à jus blanc, vigne de 25 à 35 ans, riche en couleur comme en arômes, aux notes de fruits rouges à noyau, intense au nez comme en bouche. Le Beaujolais Rouge Cuvée Prestige Vieilles Vignes 2018, gamay noir à jus blanc, vignes de 50 à 60 ans, est de couleur pourpre, velouté et harmonieux, bien charpenté, au nez marqué de groseille mûre, de très bonne évolution. Joli Coteaux Bourguignons « De L'Amour et du Vin » 2018, gamay noir à jus blanc de plus de 50 ans, très bien réalisé. Le Bourgogne Blanc « Les Chères » 2019, 100 % chardonnay, est d'une belle persistance aromatique, à dominante de fruits secs. Le Coteaux Bourguignons Rosé « Rosé Clair » 2019, cépage gamay noir à jus blanc, vignes de 30 ans, de robe claire, limpide et brillante, un vin aux nuances de fleurs et d'épices, associant richesse et souplesse, de bouche fruitée et persistante, à ouvrir sur des crevettes. Et enfin le Crémant de Bourgogne 2018, aromatique, fin et élégant.

Le Guide Hachette 2021

Notre Bourgogne Blanc « Les Chères » 2019 a été sélectionné dans ce guide avec 2 étoiles. Trois petits mois de cuve pour ce chardonnay bien né : cela suffit pour en extraire un vin épatant de franchise, bien ouvert au nez sur des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits secs. Une netteté aromatique à laquelle fait écho une bouche pleine de fraîcheur et de minéralité, enrobée par un bon gras qui arrondit les angles.



*Votre fidélité nous encourage à toujours aller
de l'avant, à la recherche permanente de la qualité.*

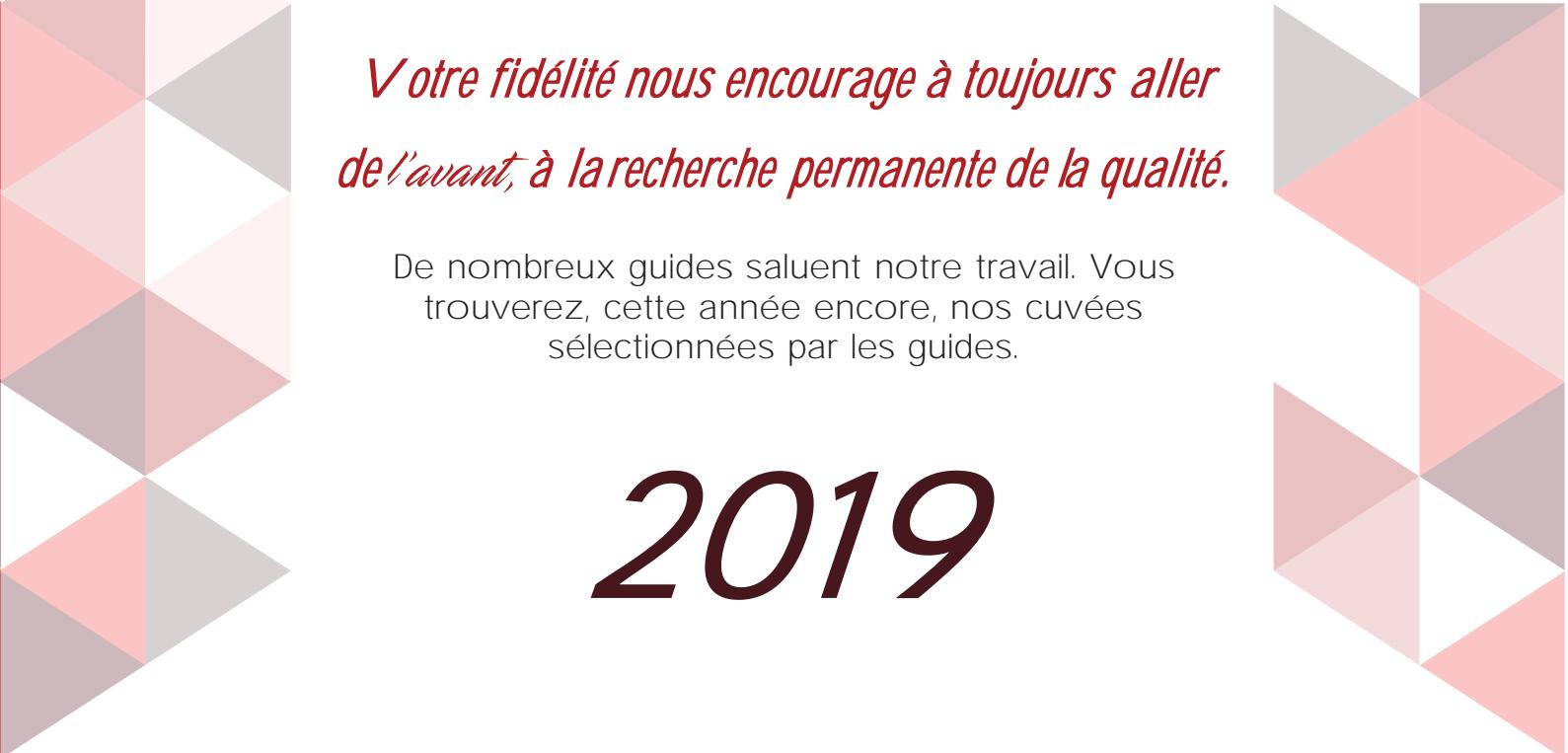
De nombreux guides saluent notre travail. Vous trouverez, cette année encore, nos cuvées sélectionnées par les guides.

2020

Le Guide Dussert Gerber 2020

Depuis de nombreuses années dans le guide, aujourd'hui avec ce **Beaujolais Blanc Cuvée Nature des Pierres Dorées 2018**, un vin de belle teinte, avec des nuances d'amande et d'agrumes, qui allie élégance et puissance, d'une grande persistance, où s'associent rondeur et distinction.

Le **Bourgogne Blanc Les Chères 2018**, 100 % Chardonnay, se caractérise par beaucoup de finesse, un vin ample et très bien structuré, élégant, harmonieux au palais avec une finale de lis et de poire, à savourer avec une daurade au vin blanc ou des écrevisses flambées. Le **Coteaux Bourguignons Rouge Nathalie 2018**, aux nuances pourpres, aux arômes de fruits mûrs (cassis, mûre) et de réglisse, de bouche puissante, un vin étoffé, coloré et complexe comme nous les aimons, d'excellente évolution. Agréable **Coteaux Bourguignons Rosé Clair 2018**, de teinte brillante, au nez délicat de rose et de fruits mûrs, à la fois souple et friand, avec cette touche épicée persistante, d'une belle finesse aromatique, idéal sur les terrines. N'hésitez pas à goûter également le **Crémant de Bourgogne**, parfumé, au nez dominé par les fruits mûrs et la noix, avec cette pointe de fraîcheur caractéristique, persistant en bouche, une réussite.



Votre fidélité nous encourage à toujours aller de l'avant, à la recherche permanente de la qualité.

De nombreux guides saluent notre travail. Vous trouverez, cette année encore, nos cuvées sélectionnées par les guides.

2019

Le Guide Dussert Gerber 2019

Très séduisant Beaujolais Rouge Cuvée Nature des Pierres Dorées 2016, aux notes de pivoine et de griotte, un vin alliant souplesse et intensité aromatique, harmonieux et très équilibré, tout en arômes et rondeur en finale, tout comme le Beaujolais Rosé Cuvée Nature des Pierres Dorées 2017, rond et fin, de bouche ample, aux nuances florales, un excellent vin tout en fraîcheur au palais. Le Bourgogne Blanc Cuvée Les Chères 2017, est un vin qui sent bon les fleurs fraîches, de bouche souple.

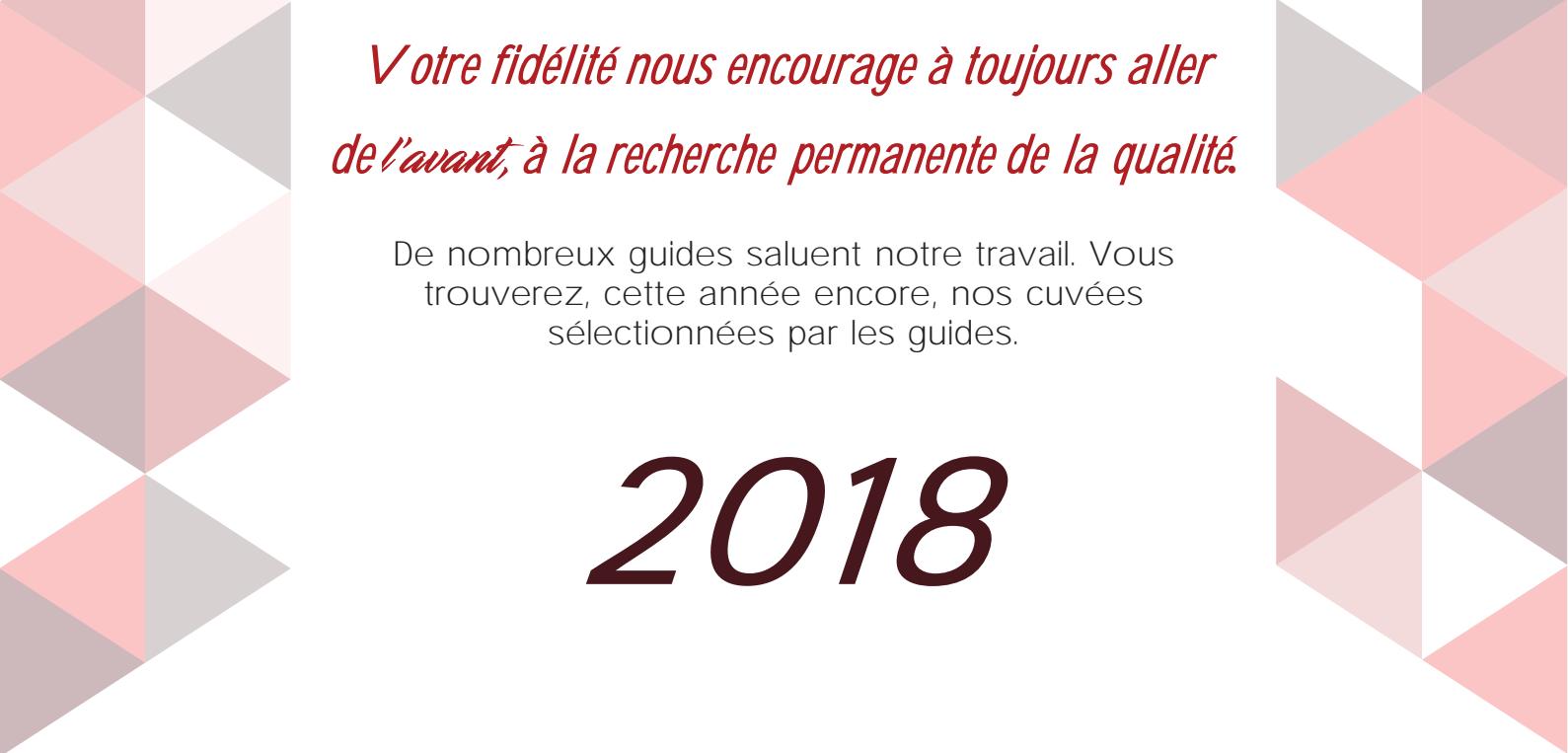
Faites-vous plaisir avec cette gamme de Coteaux Bourguignons, en rouge, la Cuvée Amour et du Vin 2016, au nez de fruits mûrs et d'humus, subtil, tout en bouche, de couleur grenat soutenu, aux tanins équilibrés et la Cuvée Nathalie 2016, très aromatique, séduisante par sa structure et sa persistance d'arômes en finale.

Le Coteaux Bourguignons Rosé Cuvée Rosé Clair 2017 est tout en charme, conjuguant charpente et nervosité à la fois, parfait sur une quiche ou un feuilleté au jambon.

Le Guide Hachette 2019

Notre Coteaux Bourguignons Rosé Cuvée Rosé Clair 2017 a été sélectionné par ce guide avec une étoile. Un rosé clair en effet que ce gamay au nez délicat de groseille, de rose et d'herbe coupée. La bouche propose une belle fraîcheur, une texture soyeuse et un fruité persistant.

Bourgogne Blanc Les Chères 2017, ce terroir des Chères est censé apporter du gras et de la rondeur aux vins. De fait, c'est un vin plutôt bien en chair que l'on a ici, mais avec aussi une agréable acidité en appoint et un bon fruité au nez comme en bouche. Equilibré.



*Votre fidélité nous encourage à toujours aller
de l'avant, à la recherche permanente de la qualité.*

De nombreux guides saluent notre travail. Vous trouverez, cette année encore, nos cuvées sélectionnées par les guides.

2018

Le Guide Dussert Gerber 2018

Excellent Beaujolais Cuvée Nature des Pierres Dorées 2015, qui présente au nez des arômes de myrtille, de cassis, de prune, un vin de bouche ronde, alliant souplesse et structure bien harmonieux et très équilibré. Le Beaujolais Prestige Vieilles Vignes 2015 est issu d'une seule parcelle de coteaux exposée Sud-Est, de structure argilo-calcaire et limoneux, un vin corsé, aux arômes de violette, de pruneau et de mûre, tout en bouche, de robe grenat.

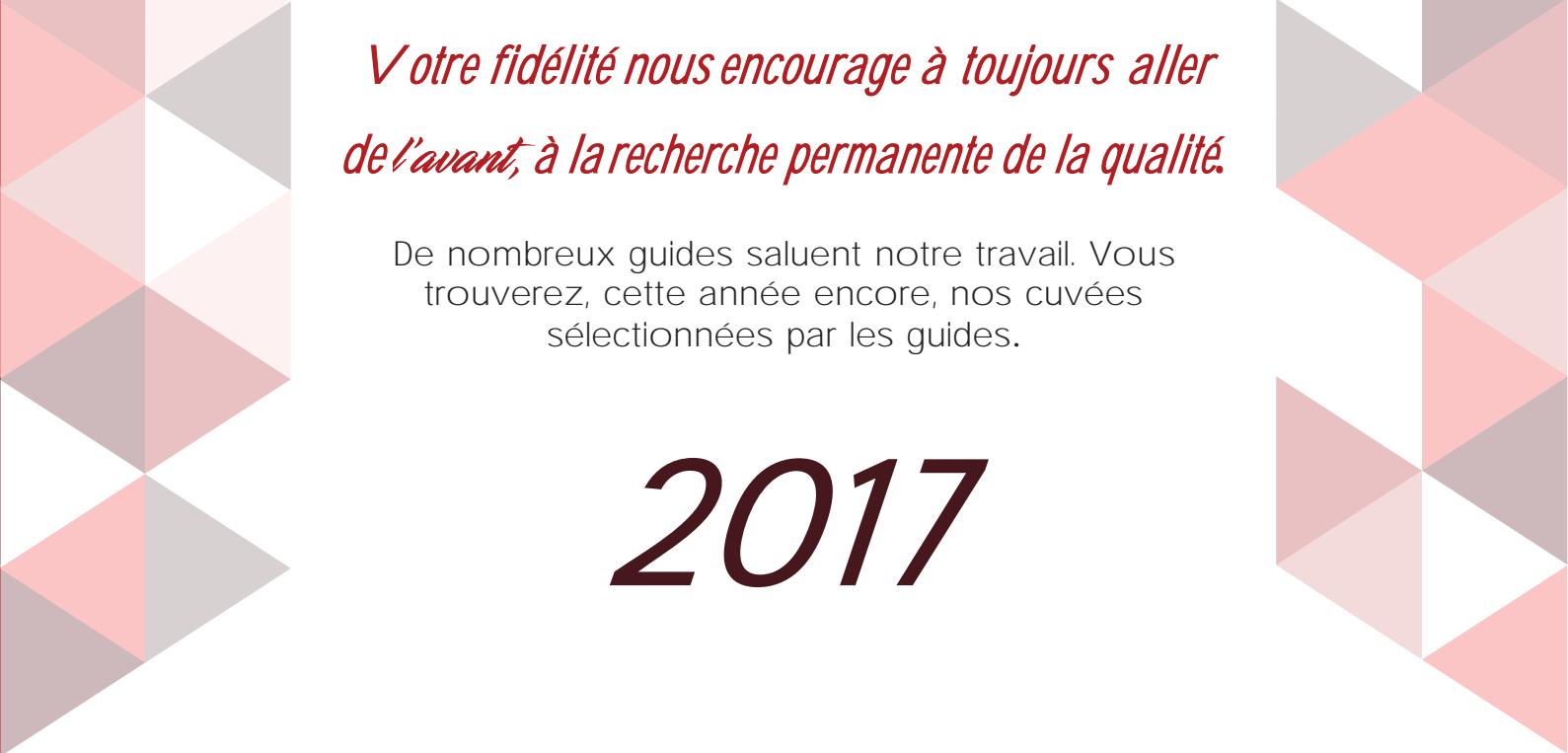
Tout en charme, le Beaujolais Blanc Cuvée Nature des Pierres Dorées 2016, Chardonnay planté sur de petites parcelles de coteaux exposées plein sud, sols de textures sablo-limoneux argileux, où s'associent rondeur et distinction, frais, aromatique, d'une jolie finale longue avec cette subtile pointe d'agrumes et de fleurs.

Le Coteaux Bourguignons Rouge Nathalie 2015, avec ces nuances caractéristiques où l'on retrouve la framboise, la violette et les épices, aux tanins souples, est de bouche chaleureuse. Goutez également le Coteaux Bourguignons Rosé Clair 2016, finement floral, gourmand et le Bourgogne Blanc Les Chères 2016, frais, fleuri, avec des notes de fleurs et de citron, très agréable.

Le Guide Bettanne + Desseauve 2018

Coteaux Bourguignons Rouge Cuvée Nathalie 2015, frais, gouleyant et très en tension, il sera idéal sur des viandes grillées ou charcuteries.

Coteaux Bourguignons Rouge Cuvée L'Amour et du Vin 2015, franchise et honnêteté, c'est un vin simple et sans prétention.



*Votre fidélité nous encourage à toujours aller
de l'avant, à la recherche permanente de la qualité.*

De nombreux guides saluent notre travail. Vous trouverez, cette année encore, nos cuvées sélectionnées par les guides.

2017

Le Guide Dussert Gerber 2017

Vous y apprécierez son Beaujolais Cuvée Nature des Pierres Dorées 2015, qui présente au nez des arômes de myrtille, de cassis, de prune, un vin de bouche ronde, alliant souplesse et structure bien harmonieux et très équilibré. Excellent Beaujolais Blanc Cuvée Nature des Pierres Dorées 2015, de robe limpide et brillante, sent les fruits (abricot sec) et le genêt, un vin à la fois fin et ample, suave au palais. Joli Beaujolais Rosé Cuvée Nature des Pierres Dorées 2015, qui développe une bouche ample et fraîche avec des connotations de fruits frais, un vin parfait sur des crevettes ou une quiche.

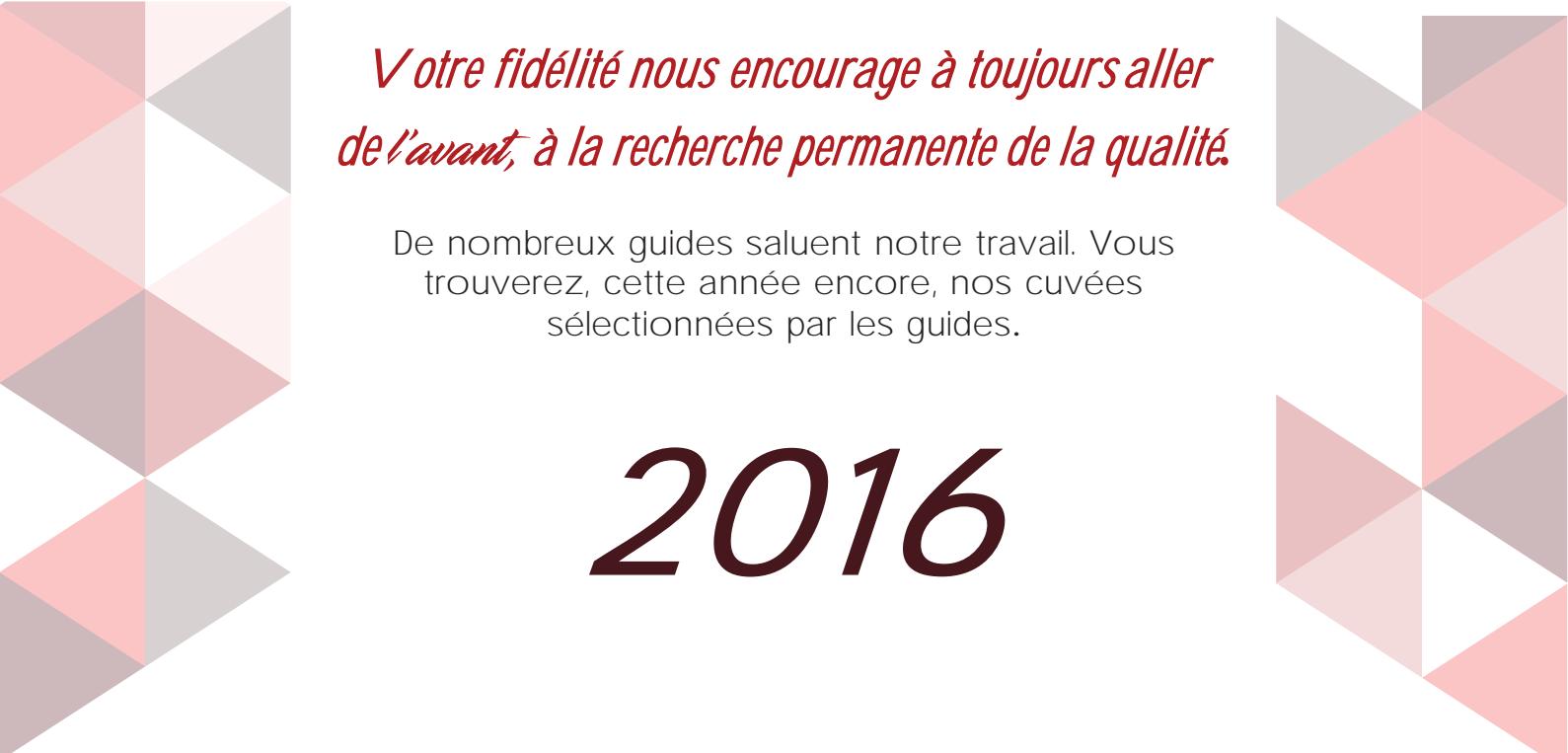
Le Coteaux Bourguignons Rouge Nathalie 2015, avec ces nuances caractéristiques où l'on retrouve la framboise, la violette et les épices, aux tanins souples, est de bouche chaleureuse.

Le Guide Hachette des Vins 2017

Notre Beaujolais Blanc 2015 a été sélectionné par ce guide.

Le nez est flatteur, sur les épices (vanille, poivre). La bouche se montre ronde et bien équilibrée, mais d'une longueur assez moyenne.

Notre Coteaux Bourguignons Cuvée Nathalie 2015 a été sélectionné par ce guide avec **une étoile**. Cette cuvée, qui assemble plusieurs parcelles de gamay, livre un bouquet charmeur et généreux de fruits rouges, de pruneau et de violette. En bouche, elle présente une belle profondeur, de la fraîcheur et des tanins fermes et fins.



Votre fidélité nous encourage à toujours aller de l'avant, à la recherche permanente de la qualité.

De nombreux guides saluent notre travail. Vous trouverez, cette année encore, nos cuvées sélectionnées par les guides.

2016

Le Guide Dussert Gerber 2016

Très joli Beaujolais Rosé Cuvée Fruitée 2014, tout en arômes, de bouche friande, un très équilibré, séduisant par sa finesse d'arômes et sa vivacité. Le Beaujolais Blanc Cuvée Fruitée 2014, issu du Chardonnay planté sur des sols sablo-limoneux et argileux. Le Beaujolais Prestige Fleur de Lys 2014, tout en couleur et en matière, aux notes de sous-bois et de fruits mûrs. Goutez le Bourgogne Grand Ordinaire Rouge Nathalie 2014, et le Bourgogne Blanc Les Chères 2014, allie finesse et suavité, charmeur et typé, de bouche nerveuse et dense à la fois.

Le Guide Hachette des Vins 2016

Notre Bourgogne Grand Ordinaire Rouge Nathalie 2014 a été sélectionné par ce guide avec deux étoiles.

Assemblage de différentes parelles de gamay, ce « BGO », comme on dit en Bourgogne, s'annonce par un joli bouquet de cassis et de fruits rouges frais mûrinés d'épices douces et de nuances florales. Une élégance aromatique que l'on retrouve dans une bouche friande et souple à souhait, fine et fraîche, longue et épicee. A deux doigts du coup de cœur.



*Votre fidélité nous encourage à toujours aller
de l'avant, à la recherche permanente de la qualité.*

De nombreux guides saluent notre travail. Vous trouverez, cette année encore, nos cuvées sélectionnées par les guides.

2015

Le Guide Dussert Gerber 2015

Séduisant Beaujolais Blanc cuvée Fruitée 2013, issu du Chardonnay planté sur des sols sablo-limoneux et argileux. Le Beaujolais Prestige Fleur de Lys 2013, tout en couleur et en matière, aux notes de sous-bois et de fruits rouges mûrs, de bouche ample et fondu.

Goûtez le Bourgogne Grand Ordinaire Rouge Les Dalines 2013, aux arômes de prune, de très bonne structure, de bouche dense et persistante, qui s'accorde parfaitement avec un gigot, et le Bourgogne Blanc Les Chères 2013, avec cette touche d'acidité alliée à une rondeur très agréable, où s'entremêlent des senteurs de fruits frais et de chèvrefeuille, de belle robe brillante et limpide. Joli Crémant de Bourgogne, de robe jaune paille, avec des connotations subtiles où s'entremêlent les fruits blancs mûrs et les fleurs fraîches, de mousse fine.

Le Guide Hachette des Vins 2015

Notre Beaujolais Cuvée Fruitée 2013 a été sélectionné par ce guide avec une étoile. Le Domaine de Rotisson fait preuve de régularité, en rouge et en blanc, et propose non seulement des beaujolais, mais aussi les AOC régionales bourguignonnes autorisées dans le Rhône. Une macération préfermentaire à froid vise à obtenir fraîcheur et arômes. Objectif atteint avec un nez mêlant fraise écrasée, framboise, épices violette et bonbon anglais, arômes auxquels s'ajoutent la pivoine et la pêche en bouche. Celle-ci, équilibrée, fine et guillerette, séduit par sa fraîcheur.



NOS Cuvées

Bourgogne Blanc « Les Chères »

100% Chardonnay

2020 - AOP



Le Terroir

D'une seule parcelle exposée plein Sud, sol de structure argilo-calcaire, climat « Les Chères ».

Le Cépage

Chardonnay, raisin blanc à jus blanc, vignes de 7 ans à 30 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 8 500 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot arcure de 8 à 10 yeux, notre démarche en lutte raisonnée permet de contrôler la vigne, de limiter les traitements, rendement moyen de 60 HL / HA, récolte mécanique afin d'amener le plus rapidement possible la vendange au chai.

La vinification

Petite macération pelliculaire, léger pressurage pneumatique, fermentation alcoolique à basse température et foudre pendant 2 à 3 mois. Fermentation malolactique complète. Assemblage, et filtration sur terre de Kieselguhr.

La cuvée

Robe or vert, nez de beurre frais, d'amande douce, de noisette et de citron vert. La bouche est fluide et minérale, équilibrée et puissante, le côté boisé est fondu, mais apporte du gras.

Mets et vins

Sur une volaille à la crème, des poissons en sauce, en accompagnement de fruits de mer. A tester sur un fromage de chèvre sec, un régal ... !

La présentation

En bouteille bourgogne teintée de 75 cl
Carton à rabat de 6 bouteilles.

En Magnum antique ciré.
En demi-bouteille de 37,5 cl, carton de 10 bouteilles.
En bag in box rempli sous vide de 5 litres et 10 litres.

Adhérent Gencod Ean France

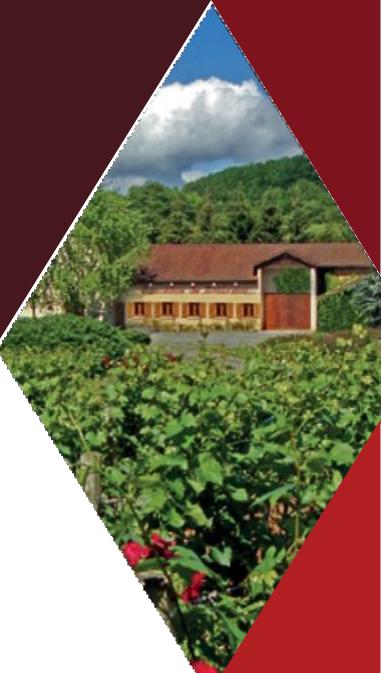
Société Civile au capital de 30 490 €
363 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France
Tél : 04.26.00.36.58
E-mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com
Site : www.domaine-de-rotisson.com



Coteaux Bourguignons Rosé

« Rosé Clair »

2019 - AOP



Le Terroir

Argilo-calcaire et de texture limono-argileuse.

Le Cépage

Gamay noir à jus blanc, vignes de 30 ans, aire d'appellation bourgogne.

Le mode de culture

Densité de plantation 6 600 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 6 à 7 yeux, lutte raisonnée, rendement moyen de 50 HL / HA, récolte manuelle et tri sélectif en vigne.

La vinification

Légère macération pelliculaire d'une nuit, puis un pressurage direct et léger permettant d'extraire les meilleurs arômes primaires et une couleur rose pâle. Longue fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température + ou - 16°C. Fermentation malolactique totale. Filtration légère sur terre de Kieselguhr.

La cuvée

D'un rose clair, aux notes de fruits bien frais, offrant une bouche ronde et harmonieuse.
A servir à 10 °C.

Mets et vins

Accord parfait sur les plats d'été, grillades, carpaccio, poissons, saumon fumé et aussi pour un apéritif désaltérant

La présentation

En bouteille bourgogne blanche de 75 cl

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En bag in box rempli sous vide de 5 litres et 10 litres.



Adhérent Gencod Ean France



Société Civile au capital de 30 490 €
363 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France

Tél : 04.26.00.36.58

E-mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com
Site : www.domaine-de-rotisson.com

Coteaux Bourguignons Rouge

« Nathalie »

2018 - AOP



Le Terroir

Plusieurs parcelles de coteaux exposée plein Sud, de structure argilo-calcaire.

Le Cépage

Gamay noir à jus blanc de plus de 20 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 6 600 pieds / HA, avec enherbement contrôlé entre rang, conduit sur fil inox, taille guyot de 6 à 8 yeux sur la baguette, avec un porteur à 2 yeux. Notre démarche en lutte raisonnée nous permet de contrôler la vigne, et de limiter les traitements et rendements moyen d'environ de 50 HL.

La vinification

Vendangé à la machine, éraflée, puis après une mise en cuve, macération de 9 à 10 jours avec maîtrise rigoureuse des températures à 26-28°C, pressurage pneumatique et élevage de 4 mois Filtration légère sur terre de Kieselguhr.

La cuvée

Cette cuvée pleine et fruitée, confère un caractère jovial à ce vin. C'est un vin plaisir à consommer avec des amis autour d'un bon barbecue. En général les dames apprécient sa structure souple et fine sans tannins marqués.

Ce millésime pourra être conservé 3 à 4 ans.

Mets et vins

Ce vin plaisir est à consommer avec des grillades, des plats cuisinés, des charcuteries, à servir pas trop frais 14° à 15°C.

La présentation

En bouteille bourgogne teintée de 75 cl.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

Magnum Tradition.

En bag in box rempli sous vide de 5 litres et 10 litres.



Adhérent Gencod Ean France

Société Civile au capital de 30 490 €
336 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France
Tél : 04.26.00.36.58
E-mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com
Site : www.domaine-de-rotisson.com

Coteaux Bourguignons Rouge

« De l'Amour et du Vin »

2018 - AOP



Le Terroir

Un terroir d'exception, situé à 320 m d'altitude, sur des sols de structure argilo calcaire.

Le Cépage

Gamay noir à jus blanc de plus de 50 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 6 600 pieds / HA, avec enherbement contrôlé entre rang, conduit sur fil inox, taille guyot de 6 à 8 yeux sur la baguette, avec un porteur à 2 yeux. Notre démarche en lutte raisonnée nous permet de contrôler la vigne, et de limiter les traitements et rendements moyen de 40 HL / HA.

La vinification

La vendange est effectuée tardivement, afin de récolter des raisins à pleine maturité. Nous pratiquons une fermentation longue afin d'extraire au maximum du corps et du fruit. Un élevage minutieux et avec « Amour », nous permet de présenter une cuvée d'exception.

La cuvée

Cette cuvée « De l'Amour et du Vin », est charnue, croquante, très griotte. La bouche pinote à souhait et est d'une belle longueur.

Mets et vins

Servir de 16 à 17°C, carafer de préférence, à consommer avec une bonne côte de bœuf ou des plats cuisinés avec « Amour ».

La présentation

En bouteille bourgogne grand cru, teinte antique de 75 cl.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En magnum antique ciré.



Adhérent Gencod Ean France



Société Civile au capital de 30 490 €
363 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France

Tél : 04.26.00.36.58

E-mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com
Site : www.domaine-de-rotisson.com



Beaujolais Blancs Cuvée « Nature des Pierres Dorées »

2018-2020 - AOP



Le Terroir

De petites parcelles de coteaux exposées plein Sud, sols de textures sablo limoneux argileux.

Le Cépage

Chardonnay, raisin blanc à jus blanc, vignes de 15 à 25 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 8 500 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 8 à 12 yeux, lutte raisonnée, rendement moyen de 55 HL / HA, récolte manuelle et mécanique pour partie, afin d'amener la récolte le plus rapidement au chai.

La vinification

Pressurage pneumatique immédiat et non serré, débourbage à froid, fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température + ou - 16°C. Fermentation malolactique. Elevage au froid et brut de cuve, filtration sur terre de Kieselguhr.

La cuvée

Robe or pâle à reflets vert, nez fleurs blanches, une bouche très fraîche avec des notes d'agrumes. Servir à 11°C.

Mets et vins

Accord avec les coquillages, fruits de mer, grenouilles, poissons ou tout simplement à l'apéritif.



La présentation

En bouteille bourgogne blanche de 75 cl.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En demi-bouteille bordelaise blanche de 37,5 cl.

Carton de 10 bouteilles.

En bag in box rempli sous vide de 5 litres et 10 litres.



Adhérent Gencod Ean France



Société Civile au capital de 30 490 €

363 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France

Tél : 04.26.00.36.58

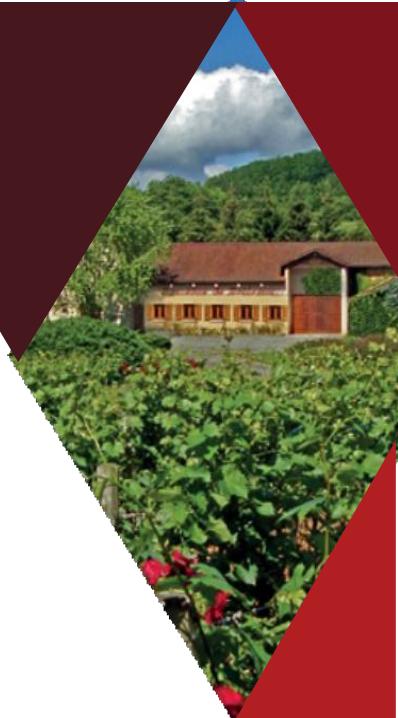
E-mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com

Site : www.domaine-de-rotisson.com



Beaujolais Rosé Cuvée « Nature des Pierres Dorées »

2018 - AOP



Le Terroir

Une parcelle exposée Sud, de texture limono-argileuse.

Le Cépage

Gamay noir à jus blanc, vignes de 20 à 35 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 6 600 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 6 à 7 yeux, lutte raisonnée, rendement moyen de 42 HL / HA, récolte manuelle et tri sélectif en vigne.

La vinification

Légère macération pelliculaire d'une nuit, puis un pressurage direct et léger permet d'extraire les meilleurs arômes primaires et une couleur rose pâle. Longue fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température + ou - 16°C. Filtration légère sur terre de Kieselguhr. Fermentation malolactique totale.

La cuvée

D'un rose clair, aux notes de fruits bien frais, offrant une bouche ronde et harmonieuse.

A servir à 10 °C.

Mets et vins

Accord parfait sur les plats d'été, grillades, carpaccio... et aussi pour un apéritif désaltérant.

La présentation

En bouteille bourgogne blanche de 75 cl.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En bag in box rempli sous vide de 5 litres et 10 litres.

Adhérent Gencod Ean France



Société Civile au capital de 30 490 €
363 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France

Tél : 04.26.00.36.58

E-mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com
Site : www.domaine-de-rotisson.com

Beaujolais Rouge Cuvée « Nature des Pierres Dorées »

2018 - AOP



Le Terroir

De petites parcelles de coteaux exposées Sud et Sud-Est de textures limono-sableuses et limono-argileuses.

Le Cépage

Gamay noir à jus blanc, vignes de 25 à 35 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 8 600 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 5 à 6 yeux, lutte raisonnée, rendement moyen de 50 HL / HA, récolte manuelle avec tri sélectif en vigne.

La vinification

Mise en cuve grappes entières, macération semi-carbonique de 7 à 8 jours avec maîtrise des températures à 24-26°C, pressurage pneumatique et élevage en cuve 6 mois. Filtration légère sur terre de Kieselguhr.

La cuvée

Issue d'assemblage de plusieurs terroirs apportant finesse et typicité, ce vin est de couleur rubis avec des reflets violines. Le nez de fruits rouge est expressif. La bouche fraîche, nette, ronde et harmonieuse. Le fruit soutenu par une structure tannique, reste bien équilibré jusqu'en final.

Mets et vins

Accord avec les charcuteries les viandes rouges et blanches.

La présentation

En bouteille bourgogne feuille morte 75 cl.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En demi-bouteille bordelaise de 37,5 cl.

En carton de 10 bouteilles.

Magnum 1,5 litres, Jéroboam 3 litres, Mathusalem 6 litres,

Salmanazar 9 l, Balthazar 12 litres et Nabuchodonosor 15 litres.

En bag in box rempli sous vide de 5 litres et 10 litres.



Adhérent Gencod Ean France

Société Civile au capital de 30 490 €
363 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France

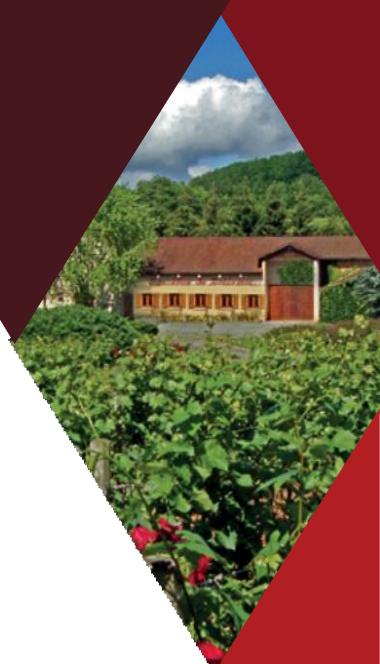
Tél : 04.26.00.36.58

E-mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com

Site : www.domaine-de-rotisson.com

Beaujolais Rouge Cuvée « Prestige Vieilles Vignes »

2018 - AOP



Le Terroir

D'une seule parcelle de coteaux exposée Sud-Est, de structure argilo-calcaire et limoneux, "climat Rotisson".

Le Cépage

Gamay noir à jus blanc, vieilles vignes de 50 à 60 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 6 600 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot courte 4 à 5 yeux, enherbement contrôlé et suivi technique en lutte raisonnée, rendement de 47 HL / HA, récolte manuelle avec tri sélectif en vigne.

La vinification

Eraflage, puis une mise en cuve manuelle, macération de 9 à 10 jours avec maîtrise rigoureuse des températures à 26-28°C, pressurage pneumatique et élevage de 8 mois. Filtration légère sur terre de Kieselguhr.

La cuvée

Ce vin paré d'une robe avenante d'un pourpre sombre, le nez floral se fond dans les intenses parfums de fruits rouges. De l'attaque à la finale, c'est bon, rond, plein et équilibré. Doté d'une belle longueur et grâce à sa belle structure tannique il pourra être conservé 3 à 4 ans. Température de dégustation de 14 à 16°C.

Mets et vins

Sa structure lui permet d'accompagner des viandes grillées, des plats cuisinés, des fromages.



La présentation

En bouteille bourgogne lourde teinte antique de 75 cl.
Carton à rabat de 6 bouteilles.



Adhérent Gencod Ean France



Société Civile au capital de 30 490 €
363 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France
Tél : 04.26.00.36.58
E-mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com
Site : www.domaine-de-rotisson.com

Crémant de Bourgogne

« Cuvée Prestige »

AOP



Le Terroir

D'une seule parcelle exposée Sud - Sud-Ouest, de structure argilo-calcaire.

Le Cépage

Chardonnay, raisin blanc à jus blanc, vignes de 20 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 8 500 pieds / HA, conduit sur fils inox, taille Guyot de 10 à 12 yeux, lutte raisonnée, rendement de 72 HL / HA, récolte manuelle délicate en petites cagettes de 30 Kg.

La vinification

La vendange est déposée dans le pressoir, léger pressurage pneumatique, fermentation alcoolique 15 à 20 jours. Suivant les années fermentation malolactique complète ou pour partie, assemblage et élevage au froid. Puis élaboration du Crémant de Bourgogne selon la méthode champenoise, mise sur lattes pendant 12 mois, prise de mousse, fermentation levuriennes, remuage des bouteilles après une mise sur pupitre pendant 5 à 6 semaines. Débouchage, dégorgement et expulsion du dépôt levuriens. Addition de la liqueur d'expédition, bouchage définitif et muselage.

La cuvée

Regardez la robe, sa densité, ses reflets et mouvements, son cordon léger, ses bulles fines. Au nez ses arômes de fleurs blanches et de pain grillé, le chardonnay offre en bouche finesse et souplesse, vivacité et frivolité...

Mets et vins

A servir nature ou accompagné d'une petite crème. En apéritif ce crémant vous ouvrira l'appétit, peut être également servi avec des gâteaux à base de fruits de saison.

La présentation

En bouteille champenoise de 75 cl,
Carton de 6 bouteilles.

En demi-bouteille de 37,5 cl, en carton de 12 bouteilles
En magnum de 1,5 litres, en carton de 6 magnums.



Adhérent Gencod Ean France



Société Civile au capital de 30 490 €
363 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France

Tél : 04.26.00.36.58

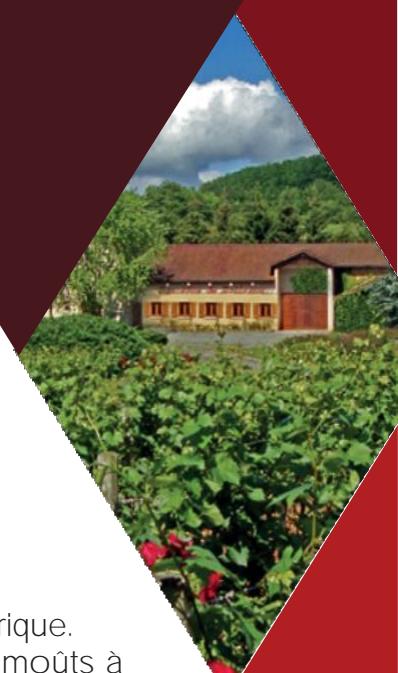
E-mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com
Site : www.domaine-de-rotisson.com



Effervescent Rosé

« Roz Emoi »

Vin mousseux aromatique de qualité, demi-sec



Le Cépage

100% Gamay.

La vinification

Par pressurage direct, clarification aux enzymes et froid, cuve isobarométrique. Vendanges précoces pour un faible degré 10°, 10.5° alc. Fermentation des moûts à faible température (10°) jusqu'à 6°, 6.5° alc, puis fermeture des vannes pour la prise de mousse qui consommera 20 Gr de sucre, arrêt par la pression et le froid.

Elaboration

Fermentation naturelle en cuve close de 2 à 3 mois.

Descriptifs organoleptiques

Robe rosée, nez très aromatique de fruits frais et de bonbons anglais. On retrouve l'intensité explosive des arômes. Le tout combiné à la douceur des sucres naturels et au velouté de la bulle.

Vieillissement

Vin sur parfum de fruits frais à boire dans l'année.

Mets et vins

A consommer bien frais, entre amis à l'apéritif, au dessert et autour de la piscine.

La présentation

En bouteille blanche champenoise de 75 cl.

Carton de 6 bouteilles.



Adhérent Gencod Ean France

Société Civile au capital de 30 490 €
363 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France

Tél : 04.26.00.36.58

E-mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com

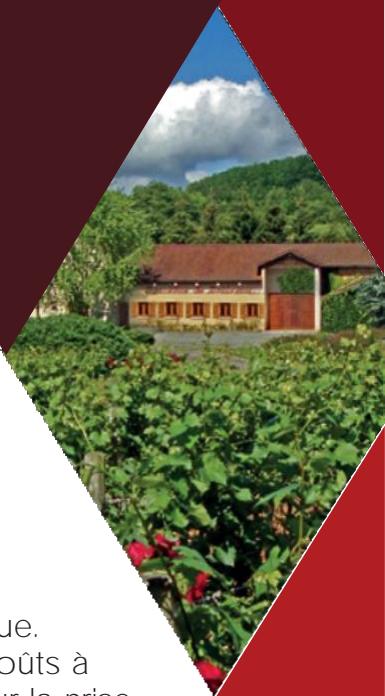
Site : www.domaine-de-rotisson.com



Effervescent Rouge

« Red de Toi »

Vin mousseux aromatique de qualité, demi-sec



Le Cépage

100% Gamay.

La vinification

Par pressurage direct, clarification aux enzymes et froid, cuve isobarométrique. Vendanges précoces pour un faible degré 10°, 10.5° alc. Fermentation des moûts à faible température (10°) jusqu'à 6°, 6.5° alc, puis fermeture des vannes pour la prise de mousse qui consommera 20 Gr de sucre, arrêt par la pression et le froid.

Elaboration

Fermentation naturelle en cuve close de 2 à 3 mois.

Descriptifs organoleptiques

Vin effervescent rouge intense en fruit, est issu de vignobles de cépage Gamay. Découvrez toute la subtilité des fines bulles de ce vin. Il développe des arômes de petits fruits noirs (mûre, cassis, cerise).

Vieillissement

Vin sur parfum de fruits mûrs à boire dans l'année.

Mets et vins

A consommer bien frais, entre amis à l'apéritif, au dessert et à tout moment de la journée.

La présentation

En bouteille feuille morte champenoise de 75 cl.
Carton de 6 bouteilles.

Adhérent Gencod Ean France



Société Civile au capital de 30 490 €
363 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France
Tél : 04.26.00.36.58
E-mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com
Site : www.domaine-de-rotisson.com

