

Domaine R de Rotisson

CUVÉES FRUITÉES DES COTEAUX DE ST GERMAIN

■ Beaujolais Blanc :

Cépage Chardonnay issu de sols, sablo limoneux et argileux, d'un rendement moyen de 35 à 65 hl/ha. La vinification débute par un pressurage délicat et une longue fermentation à basse température afin d'extraire les meilleurs arômes. Ce vin a un nez expressif et exotique avec des notes d'agrumes, la bouche est équilibrée et minérale avec une bonne longueur.

Mets et vins : en accompagnement avec des coquillages, fruits de mer, grenouilles, poissons ou tout simplement à l'apéritif.

■ Beaujolais Rouge :

Cépage Gamay issu de sols argilo calcaire et limoneux sableux, récolte manuelle et tri sélectif, la vigne offre un rendement de 30 à 52 hl/ha. La vinification s'effectue grappe entière à basse température, remontage journalier, pressurage léger, fermentation malolactique, filtration légère sur terre de Kieselghur. Cette cuvée a un nez fruit rouge, une bouche fraîche et ronde, équilibrée et d'une belle longueur.

Mets et vins : en accompagnement avec les charcuteries, les viandes rouges et blanches.

■ Beaujolais Rosé :

Issu du même cépage Gamay et des mêmes sols que pour les vins rouges, la récolte et les rendements sont identiques. La vinification débute par un pressurage direct permettant d'extraire les meilleurs arômes primaires, la fermentation alcoolique est longue et à basse température. Nez cerise et rose, bouche ronde et harmonieuse avec une agréable impression de fraîcheur.

Mets et vins : en accord parfait avec tous les plats d'été, grillades, carpaccio ... en apéritif désaltérant.

CUVÉES VIELLES VIGNES

■ Beaujolais Rouge Prestige : Cuvée Fleur de Lys

D'une seule parcelle de coteaux exposée sud-est, de structure argilo-calcaire "climat Rotisson", ce Gamay raisin noir à jus blanc, sur des vignes de plus de 50 ans offre des petits rendements et révèle sa structure sur des tanins tout en finesse. La récolte est manuelle avec un tri sévère sur la parcelle. La fermentation en cuve de 9 à 10 jours sur des températures de 28°C, apporte à cette cuvée une robe pourpre, des parfums de fruits rouges, une belle attaque, de la rondeur, sa belle structure tannique permettra de la conserver de 3 à 5 ans.

Mets et vins : côte de bœuf, plats cuisinés, fromages.

■ Beaujolais Supérieur Rouge Fût de Chêne : Cuvée XXI^{ème} siècle

Issu d'une seule parcelle d'un hectare de petits coteaux "climat Les Dalines" ce Gamay provenant de vignes de plus de 60 ans est ramassé à la main avec sélection et précaution. Un égrappage partiel permet d'augmenter la structure tannique, une cuvaison longue et un élevage en fût de chêne pendant 10 mois, confère à cette cuvée un grand potentiel. C'est fin, rond, velouté avec un léger boisé bien équilibré.

Mets et vins : côte de bœuf, plats cuisinés, fromages.

CUVÉES BOURGOGNE

■ Crémant de Bourgogne :

C'est une cuvée 100% Chardonnay, la cueillette est manuelle et délicate, la fermentation alcoolique à basse température permet de préserver les arômes. L'élaboration du Crémant s'effectue ensuite selon la méthode Champenoise ou traditionnelle, ce qui confère à cet effervescent, finesse et cordon léger. Au nez des arômes de fleurs blanches et de pain grillé, le Chardonnay offre en bouche, finesse, souplesse, vivacité et frivolité.

Mets et vins : à servir nature ou accompagné d'une petite crème, en apéritif ou tout au long du repas et bien sur au dessert.

■ Bourgogne Blanc "Les Chères" :

Chardonnay issu d'une seule parcelle exposée sud-ouest et de sol de structure argilo calcaire "climat Les Chères". Macération pelliculaire, léger pressurage, la fermentation est faite en barriques de chênes de 2 à 3 vins, l'élevage dure 6 à 8 mois. Ce vin à une robe or, un nez de beurre frais, d'amande douce, de noisette et de citron vert. La bouche est fluide, minérale, équilibrée.

Mets et vins : avec une volaille à la crème, des poissons et coquillages. À tester sur un fromage de chèvre sec un régal...!

■ Bourgogne G.O. Rouge "Les Dalines"

Issu des parcelles du "climat Les Dalines", ce vin provient pour partie du cépage Gamay. Il offre une typicité propre à la grande Bourgogne. Les raisins, pour partie égrappés, apportent une structure tannique, la fermentation, longue, à une température de 28°C, offre à cette cuvée un bon potentiel de garde de 3, 4 ans. Sa robe rubis avec des reflets violines, son nez de fruits rouges expressif, sa bouche fraîche et nette donne un vin bien équilibré.

Mets et vins : à consommer avec des grillades et en toutes circonstances.

■ Bourgogne G.O. Rosé "Pétale de Rose" :

Du même terroir que le Bourgogne Rouge "Les Dalines", une légère macération pelliculaire, confère à ce rosé des arômes fruités et du gras. Sa robe rose pâle, aux notes de fruits frais offre une bouche ronde et harmonieuse. A servir à 10°C.

Mets et vins : en accord parfait avec les plats d'été et en apéritif.

PÉTILLANTS DE FÊTES

■ Roz émoi :

Ce vin effervescent rosé demi sec, intense en fruit est issu de notre vignoble de cépage Gamay. Découvrez toute la subtilité des fines bulles de ce vin. Il développe des arômes de petits fruits rouges (mûre, framboise, myrtille).

Mets et vins : il se consomme bien frais, entre amis à l'apéritif, au dessert et autour de la piscine.

■ Red de Toi :

Ce vin effervescent rouge doux, intense en fruit, est issu de notre vignoble de cépage Gamay. La subtilité des fines bulles de ce vin, développe des arômes de petits fruits noirs (mûre, cassis, cerise).

Mets et vins : il se consomme bien frais, entre amis à l'apéritif, en accord parfait avec une soupe de fruits rouges.



Rotisson, l'authenticité d'un terroir

D'une surface de 20 HA le Domaine de Rotisson est situé à Saint Germain sur l'Arbresle à 320 m d'altitude, au pays des Pierres Dorées. Son vignoble situé sur des petits coteaux bien exposés est un terroir atypique. Les terrains de structure argilo calcaire donne des vins tendres et fruités, mais aussi des vins de garde.

Terra Vitis

Une viticulture durable

La pratique d'une agriculture raisonnée accréditée Terra Vitis depuis 2008, des vendanges manuelles, un tri sélectif et une vinification basée sur le principe de la typicité du terroir et du raisin font notre spécificité.

Le **GAMAY** a naturellement un heureux caractère, il est frais, débordant de vie, exubérant et fruité, ces belles qualités sont obtenues par une vendange entièrement ramassée à la main et par une vinification pratiquant l'étonnante macération semi-carbonique. Cette technique permet d'obtenir des vins parfumés et fruités, agréables à boire, aussi bien en primeur que quelques mois plus tard, voir quelques années.

Le **CHARDONNAY**, donne un Beaujolais Blanc, rare et très expressif, plein de vivacité et de fruits, long en bouche. Le **DOMAINE** produit également sa cuvée Rosé, élaborée par pressurage direct afin d'extraire la quintessence des arômes. Celle-ci étant capable de détrôner des grands de la région Côte de Provence, tant ses notes fruitées sont expressives.

Le **DOMAINE DE ROTISSON** c'est aussi des **BOURGOGNES**. Bourgogne Blanc, Rouge, Rosé et Crémant de Bourgogne jouant la partition des arômes et de la finesse.



Terroir, Parfum & Millésime

*“Un vin de tradition,
d'imagination et
de passion”*

Didier Pouget
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

Domaine
R de
Rotisson

Société Civile au capital de 30 490 Euros
Route de Conzy

69210 ST GERMAIN SUR L'ARBRESLE • FRANCE

Tél : 04.74.01.23.08 • Fax : 04.74.01.55.41

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

Site : www.domaine-de-rotisson.com

Domaine
R de
Rotisson