



Bourgogne Passetoutgrain Rose' 2018 Robert Sirugue

Vitigni:	Pinot Nero 70% - Gamay30%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13%
Bottiglia:	Borgognotta
Tipologia:	Rosato Borgogna
Nome vino:	Borgogna Appellation Regional
Annata:	2018
Vitigno:	Gamay
Vitigno:	Pinot Nero

Il Bourgogne Passetoutgrain Rosé del Domaine Robert Sirugue è un vino concepito e seguito interamente da Arnaud, il figlio di Catherine e Jean Louis Sirugue. Lo si è iniziato a produrre poco dopo che Arnaud è rientrato alla casa madre dopo un periodo di lavoro in Provenza. Un banco di prova con cui cimentarsi per poter ambire un giorno a porre mano con maggiore esperienza anche alla "roba grossa" ma anche un modo per ridare dignità ad una AOC, quella del Bourgogne Passetoutgrain, sottovalutata più di quanto non debba esserlo. Vini semplici, freschi e beverini, dall'animo gentile. Lo dimostra questo Rosé di Arnaud, che già nel colore dichiara l'intento di leggerezza ed eleganza: un rosato antico sfumato e luminoso che anticipa un profilo olfattivo tenero e minuzioso, raccontato da profumi di acqua di rosa e agrumi, fiorellini di campo e ribes bianco; un vino che ispira leggerezza di beva solo a guardarlo e che in bocca è una gemma di piacevolezza. Noi vi consigliamo di berlo fresco di frigo su piatti disimpegnati o estivi ma anche come aperitivo tout court quando si ha voglia di una veloce evasione.