

DOMAINE ROUGEOT

PERE & FILS

- MEURSAULT -

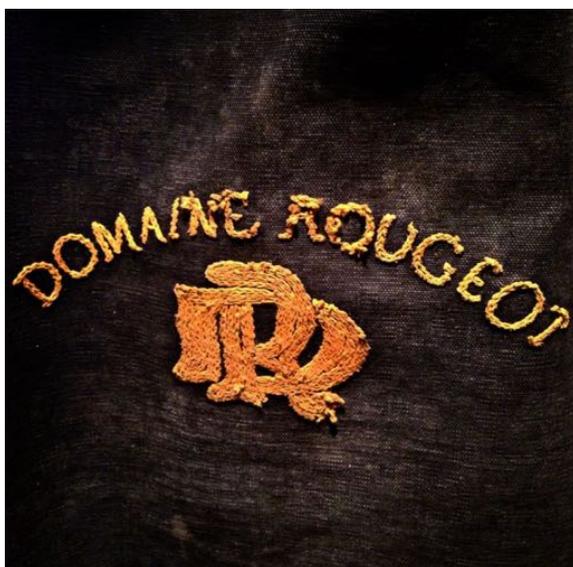


Fiches très techniques

PRESENTATION DU DOMAINE

Marc Rougeot, désormais épaulé par son fils Pierre-Henri, exploite les 13 ha de ce domaine familial et traditionnel de Meursault. Les vins sont produits sur les villages de Meursault, Monthélie, St Romain, Pommard et Volnay.

Le travail conjoint à la vigne (conversion en bio) et à la cave, avec des vinifications plus douces et soignées apportent aux vins de plus en plus de précisions et d'expression de leurs terroirs.





DOMAINE ROUGEOT

Bourgogne Chardonnay « Clos des 6 Ouvrées »

AOP : Bourgogne

Lieu-dit : Clos Des Six Ouvrées, village de Meursault

Sol : Argilo-calcaire et Marneux

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 50 ans

Rendement : 45 à 50 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 0.38 ha

Mode de culture : Conversion Biologique

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique direct en grappes entières non foulées, débourage à froid durant 2 jours, fermentation alcoolique avec les levures indigènes et fermentation malolactique en fûts. Soutirage en cuve inox pour assemblage et repos pendant 2 mois avant Filtration et mise en bouteilles.

Elevage : 12 mois en fût de 1 à 5 vins sans batonnage.

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété.



DOMAINE ROUGEOT Bourgogne Chardonnay « Les Grandes Gouttes »

AOP : Bourgogne

Lieu-dit : Les Grandes Gouttes, village de Meursault

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 45 à 50 ans

Rendement : 45 à 50 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 1.5 hectare

Mode de culture : Conversion Biologique

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique direct en grappes entières non foulées, débourage à froid durant 2 jours, fermentation alcoolique avec les levures indigènes et fermentation malolactique en fûts. Soutirage en cuve inox pour assemblage et repos pendant 2 mois avant Filtration et mise en bouteilles.

Elevage : 18 mois en fût de 1 à 10 vins sans batonnage.

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété.



DOMAINE ROUGEOT Monthélie « Les Toisères »

AOP : Monthélie

Lieu-dit : Les Toisères

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement : 40 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 27 Ares

Mode de culture : Conversion Biologique

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique direct en grappes entières non foulées, débourage à froid durant 2 jours, fermentation alcoolique avec les levures indigènes et fermentation malolactique en fûts. Soutirage en cuve inox pour assemblage et repos pendant 2 mois avant Filtration et mise en bouteilles.

Elevage : 18 mois, 100% en fût de 2 à 6 vins sans batonnage.

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété.



DOMAINE ROUGEOT Saint-Romain “La Combe Bazin”

AOP : Saint Romain

Lieu-dit : La Combe De Bazin

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 90 ans

Rendement : 35 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 1 hectare

Mode de culture : Conversion Biologique

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique direct en grappes entières non foulées, débouillage à froid durant 2 jours, fermentation alcoolique avec les levures indigènes et fermentation malolactique en fûts. Soutirage en cuve inox pour assemblage et repos pendant 2 mois avant Filtration et mise en bouteilles.

Elevage : 18 mois, 15% en fût neuf, 85% en fût de 1 à 4 vins sans batonnage.

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété.



DOMAINE ROUGEOT Meursault « Sous la Velle »

AOP : Meursault

Lieu-dit : Sous La Velle

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 50 à 55 ans

Rendement : 45 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 2.5 hectare

Mode de culture : Conversion Biologique

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique direct en grappes entières non foulées, débouillage à froid durant 2 jours, fermentation alcoolique avec les levures indigènes et fermentation malolactique en fûts. Soutirage en cuve inox pour assemblage et repos pendant 2 mois avant Filtration et mise en bouteilles.

Elevage : 18 mois, 15% en fût neuf, 85% en fût de 1 à 5 vins sans batonnage.

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété.



DOMAINE ROUGEOT Meursault 1^{er} Cru Les Charmes

AOP : Meursault Premier cru

Lieu-dit : Les Charmes

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 50 à 55 ans

Rendement : 35 à 40 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 0.38 hectare

Mode de culture : Conversion Biologique

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique direct en grappes entières non foulées, débourage à froid durant 2 jours, fermentation alcoolique avec les levures indigènes et fermentation malolactique en fûts. Soutirage en cuve inox pour assemblage et repos pendant 2 mois avant Filtration et mise en bouteilles.

Elevage : 18 mois, 20% en fût neuf, 80% en fût 1 à 3 vins sans batonnage.

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété



DOMAINE ROUGEOT Bourgogne « Les Lameroses »

AOP : Bourgogne

Lieu-dit : Les Lameroses, village de Meursault, coté Volnay.

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Pinot Noir

Age moyen des vignes : 45 ans

Rendement : 35 à 40 hl/ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Surface : 0.56 hectare

Mode de culture : Conversion Biologique

Méthode de vinification : Vendanges manuelles en caisses, tables de tri, 15% à l'égrappoir, 85% de grappes entières, fermentation en cuve durant 15 à 18 jours, 1 à 2 remontages journaliers et 1 à 2 pigeages durant la fermentation qui se déroule sans intrant, assemblage du jus de presse et du jus de goutte, entonnage avec les lies fines, malolactique en fût.

Elevage : 18 mois en fût de 1 à 5 vins

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété



DOMAINE ROUGEOT Pommard “Clos des Roses”

AOP : Pommard

Lieu-dit : « Rue aux Porcs »

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Pinot Noir

Rendement : 35 hl/ha

Surface : 0.99 hectare

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Mode de culture : Conversion Biologique

Age moyen des vignes : vigne de 35 ans

Méthode de vinification : Vendange manuelles en caisses, tables de tri, 15% à l'égrappoir, 85% grappes entières, fermentation en cuve durant 15 à 18 jours, 1 à 2 remontages journaliers et 1 à 2 pigeages durant la fermentation qui se déroule sans intrant, assemblage du jus de presse et du jus de goutte, entonnage avec les lies fines, malolactique en fût.

Elevage : 12 à 18 mois en fût de 1 à 5 vins

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété



DOMAINE ROUGEOT Pommard “Le Cœur du Clos des Roses”

AOP : Pommard

Lieu-dit : « Rue aux Porcs »

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Pinot Noir

Rendement : 35 hl/ha

Surface : 0.99 hectare

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Mode de culture : Conversion Biologique

Age moyen des vignes : vigne de 60 ans

Méthode de vinification : vendanges manuelles en caisses, tables de tri, 15% à l'égrappoir, 85% grappes entières, fermentation en cuve durant 15 à 18 jours, 1 à 2 remontages journaliers et 1 à 2 pigeages durant la fermentation qui se déroule sans intrant, assemblage du jus de presse et du jus de goutte, entonnage avec les lies fines, malolactique en fût.

Elevage : 12 mois en fût neuf, puis 6 mois en fûts de 4 vins.

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété



DOMAINE ROUGEOT Volnay 1er Cru « Les Santenots »

AOP : Volnay Premier Cru

Lieu-dit : Les Santenots

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Pinot Noir

Rendement : 35 hl/ha

Surface : 0.85 hectare

Age moyen des vignes : 1/3 25 ans, 2/3 50ans

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Mode de culture : Conversion Biologique

Méthode de vinification : Vendanges manuelles en caisses, tables de tri, 15% à l'égrappoir, 85% grappes entières, fermentation en cuve durant 15 à 18 jours, 1 à 2 remontages journaliers et 1 à 2 pigeages durant la fermentation qui se déroule sans intrant, assemblage du jus de presse et du jus de goutte, entonnage avec les lies fines, malolactique en fût.

Elevage : 18 mois, 35% en fût neuf, 65% en fût de 1 à 3 vins

Mise en bouteilles : Par nos soins à la propriété

Plus d'informations :

Domaine Rougeot Père et Fils
6 rue André Ropiteau
21190 Meursault

Tel : +333.80.21.20.59

Mail : domaine.rougeot@me.com

Web : domainerougeot.overblog.fr

Facebook : facebook.com/domainerougeot

Instagram : instagram.com/domainerougeot/

Fiche Techniques FR : <http://vincod.com/5296D43420>

DOMAINE ROUGEOT

PERE & FILS

- MEURSAULT -



*domaine.rougeot@me.com
domainerougeot.overblog.fr
facebook.com/domainerougeot/
instagram.com/domainerougeot/
+333.80.21.20.59*