Domaines et Saveurs
Collection
Jeanne Marie de Champs

Domaine Rossignol Michel et Marc

Beaune 1er Cru Les Teurons

Rouge - Premier Cru

Domaine Rossignol Michel et Marc

Histoire

Découvrez Le Domaine Michel & Marc Rossignol à Volnay, en Bourgogne, où la **viticulture** est une véritable passion transmise de génération en génération. Notre **vignoble de cinq hectares** est situé sur la commune de Volnay, et notre savoir-faire familial se transmet de père en fils depuis le 16ème siècle.

Vignes & Vins

Une **bouteille de vin** est le fruit d'une année de travail complète : tout commence par les travaux de taille et de brûlage des sarments, qui nous occupent de novembre à mars. Début avril, il est temps de plier les baguettes avant le réveil des bourgeons. De mai à juin, les vignes peuvent pousser jusqu'à 10 cm par jour. Par la suite, l'été fera varier la couleur des grappes et permettra la maturité des raisins. Les **vendanges** clôtureront l'année de travail de la vigne. Pour une qualité optimale, celles-ci sont effectuées à la main par une vingtaine de personnes.

Le Pinot Noir produit les vins rouges et le Chardonnay les vins blancs. Le domaine produit également des vins rosés. Tous sont réalisés dans le respect de la tradition, puis sont **élevés en fûts de chêne** entre 11 et 18 mois. Au cours de la période d'élevage, ils dégustent plusieurs fois tous nos vins afin d'en voir l'évolution. Enfin, ils sont analysés avant d'être **mis en bouteille par le domaine**. Ils sont alors stockés dans leurs caves jusqu'à leur commercialisation.