

Beaujolais Rosé Cuvée

« *Nature des Pierres Dorées* »

2018-2020 - 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. Faible teneur en sulfite.

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

