

# Beaujolais Nouveau

## Rouge

### AOP

#### *Le Terroir*

De petites parcelles de coteaux exposées Sud et Sud-Est de textures limono-sableuses et limono-argileuses.

#### *Le Cépage*

Gamay noir à jus blanc, vignes de 25 à 35 ans.

#### *Le mode de culture*

Densité de plantation 8 600 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 5 à 6 yeux, lutte raisonnée, rendement moyen de 50 HL / HA, récolte manuelle avec tri sélectif en vigne.

#### *La vinification*

Depuis 2017, notre domaine innove avec une nouvelle cuvée, vinifiée entièrement égrappée, non sulfitée à l'encuvage, et filtration légère tangentielle afin de préserver les arômes primeurs et bien sûr un nouvel étiquetage plus « classieux », qui met en avant l'image de qualité de nos vins... Cette cuvée exceptionnelle pourra se retrouver sur les grandes tables de la gastronomie, sans dénoter...

#### *La cuvée*

Issue d'assemblage de plusieurs terroirs apportant finesse et typicité, ce vin est de couleur rubis avec des reflets violines. Le nez de fruits rouge est expressif. La bouche fraîche, nette, ronde et harmonieuse. Le fruit soutenu par une structure tannique, reste bien équilibré jusqu'en final. A boire dès le 3<sup>ème</sup> jeudi de novembre, mais aussi à conserver 2 à 3 ans.

#### *Mets et vins*

Accord avec les charcuteries les viandes rouges et blanches.

#### *La présentation*

En bouteille bourguignonne 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](mailto:didier.pouget@domaine-de-rotisson.com)  
Site : [www.domaine-de-rotisson.com](http://www.domaine-de-rotisson.com)

